CORREIO DO POVO

As 500 Milhas de novo

Aos 50 anos, Hélio Castroneves se prepara para disputar pela 25ª vez a famosa corrida de Indianápolis

Palacinho faz 100 anos

Casarão na Cristóvão Colombo, que já foi gabinete do vice-governador, compõe a paisagem de Porto Alegre

Bebidas de vulcões

Os vinhos vulcânicos têm despertado interesse por sua identidade mineral, textura adicional e complexidade

ANO 130
Nº 230
PORTO ALEGRE,
DOMINGO
18/5/2025



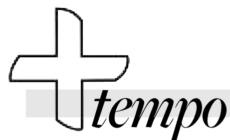
RS, SC: 6,00 | POA: 5,00

Uma história de 150 anos

Em 2025, celebra-se o sesquicentenário da imigração italiana no Estado. Uma história que tem a Serra Gaúcha como berço, que traz uma memória viva do passado e que hoje busca manter e ampliar as relações entre Brasil e Itália.



CLÁUDIA VELHO / DIVULGAÇÃO / CP



Tempo muda com chuva e vento

O sol chega a aparecer com nuvens em parte do Rio Grande do Sul neste domingo, mas o tempo muda. O tempo se instabiliza com chuva ainda entre a madrugada e de manhã no oeste e no sul por uma frente fria. No decorrer do dia, a frente fria avança e leva chuva à maior parte do estado da tarde para a noite. A chuva terá baixos volumes na maioria das áreas, mas podem ocorrer temporais isolados com vento forte. Isso porque antes da chuva vai fazer calor em parte do estado, como na Grande Porto Alegre.

PREVISÃO PARA
PORTO ALEGRE

DOMINGO

18° | 31°

SEGUNDA

19° | 25°



GRUPO RECORD RS

CORREIO DO POVO

FUNDADO EM 1° DE OUTUBRO DE 1895
EMPRESA JORNALÍSTICA CALDAS JÚNIOR

DIRETOR PRESIDENTE
Marcelo de Sousa Dantas
presidencia@correiodopovo.com.br

DIRETOR DE REDAÇÃO
Telmo Ricardo Borges Flor
telmo@correiodopovo.com.br

DIRETOR COMERCIAL
João Müller
jmuller@correiodopovo.com.br

ATENDIMENTO AO ASSINANTE
Fone (51) 3216.1600 e 0800.0099100
atendimento@correiodopovo.com.br

Redação: Rua Caldas Júnior, 219
Porto Alegre, RS
CEP 90019-900 | Fone (51) 3215-6111

COMERCIAL
Atendimento às Agências: (51) 3215.6169
Teleanúncios: (51) 3216.1616
anuncios@correiodopovo.com.br
Operação Comercial: Fone (51) 3215-6101
ramais 6172 e 6173
opec@correiodopovo.com.br

FILIADO


VENDA DE ASSINATURA
Fone (51) 3216-1606

Modalidade	Capital-POA	Interior RS e SC
Digital (todos os dias)	R$61,00	R$ 61,00
Imp. Sáb./Dom.	R$ 90,00	R$ 98,00
Imp. Seg. a Sex.	R$ 119,00	R$ 130,00
Imp. Seg. a Dom.	R$ 137,00	R$ 150,00

VENDA AVULSA
Capital-POA: R$ 5,00
Interior/RS e SC: R$ 6,00
Demais Estados: R$ 8,00 mais frete



Leia mais em correiodopovo.com.br/blogs/**fotocorreio**

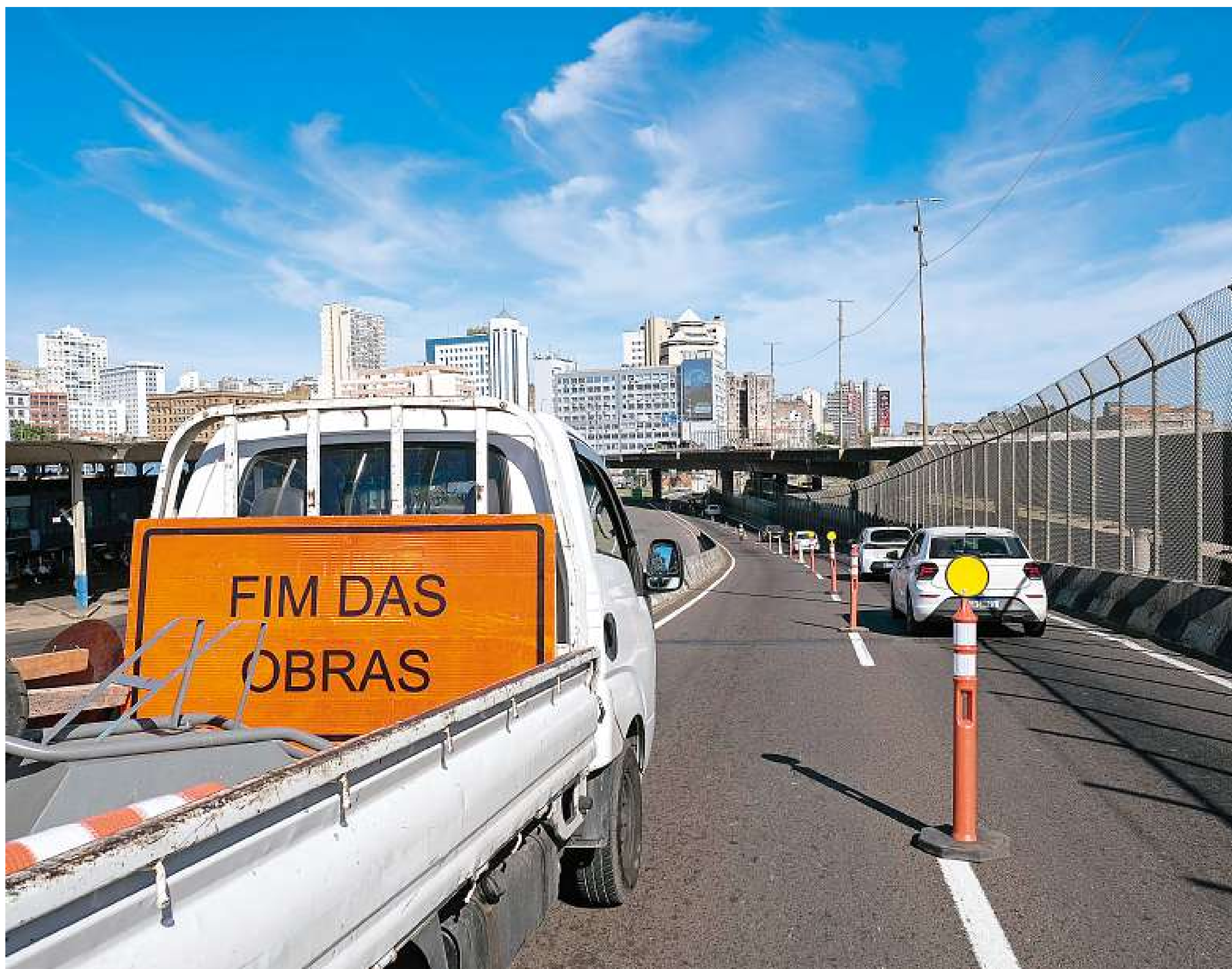
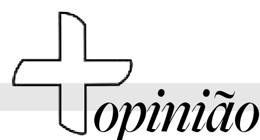


Foto: Pedro Piegas | Texto: Paulo Mendes

A cidade é uma obra aberta

Ali à frente está a cidade que pulsa, as vielas, ruas e avenidas que são veias e artérias que pulsam, carregam o oxigênio de algo vivo que nunca dorme. Já é possível enxergar os arranha-céus, onde humanos decidiram se aglomerar em arapucas de cimento, ferro e concreto, onde se ouvem apitos, buzinas, sons de motores, um ruído infindo que cresce, aumenta e expande e, depois, por momentos, amaina, mas não cessa. A cidade é uma obra de arte aberta, sempre pronta a se modificar a cada gesto, a cada frase dita ou escrita. É um caleidoscópio multicolorido de culturas, presente, passado e futuro. Há máquinas, carros, trens, aviões cruzando o asfalto, os trilhos e o ar. Os metropolitanos têm um jeito que é só seu, andam depressa, correndo, sem tempo, sempre atrasados. Os do campo, que estão chegando, esses se surpreendem. Os que ficam vão se moldando, aprendem a correr e vão, também, construindo suas obras. Uma obra que está sempre em ebulição, nunca termina, se regenera, se transmuta, agride e fere, depois fecha as cicatrizes para sangrar e reviver eternamente. Esta obra nunca tem fim. Porque, às vezes, no fim está o começo.



Leia mais em correiodopovo.com.br/**colunistas**



Taline Oppitz

Mobilização

Prefeitos se mobilizam para marcha a Brasília, na segunda-feira, em meio a impasse sobre conselho gestor que será criado na reforma tributária.





Aponte a câmera do seu smartphone para o QR Code acima e assista ao vídeo do colunista



Hiltor Mombach

Os três do RS

O sul do Brasil está resumido a três times na Série A, todos do RS. Santa Catarina e Paraná não têm nenhum. Mas como estão os três times do Estado?

Atendimento por WHATSAPP do Correio do Povo
Simples e inteligente.




Aponte a câmera do seu smartphone para o QR Code acima e assista ao vídeo do colunista

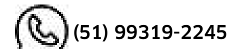
Para mais conteúdos multimídia, siga o Correio do Povo nas redes sociais e plataformas de streaming de áudio:













A cada semana esta seção apresenta um conteúdo especial diferente:







O centenário casarão que já foi gabinete oficial

Em um terreno de esquina na rua da rua Cristóvão Colombo, o Palacinho possui aproximadamente 500 metros quadrados, já foi residência dos vice-governadores e compõe desde a década de 30 a paisagem de Porto Alegre

POR BRENDA FERNÁNDEZ

FABIANO DO AMARAL



FABIANO DO AMARAL



MARINA LESSA/DIVULGAÇÃO/CP MEMÓRIA



O Palacinho foi projetado pelo arquiteto Armando Boni, italiano que chegou ao Brasil em 1910. Dentro do prédio, o cenário é de encher os olhos, com escadaria de mármore e vitrais

Conhecido como Palacinho, o centenário casarão que já foi destinado à residência dos vice-governadores compõe desde a década de 30 a paisagem da rua Cristóvão Colombo, em Porto Alegre. A construção do palacete teria sido encomendada em 1926 pelo comerciante Santo Meneghetti. A intenção era ambiciosa: hospedar o Conde Galezzo Ciano, genro de Benito Mussolini, em viagem pela América do Sul. Assim, o Palacinho tomou forma pelos traços do arquiteto Armando Boni, imigrante italiano que chegou ao Brasil em 1910. Já o conde teve sua rota de viagem modificada e não passou por Porto Alegre.

Em um terreno de esquina, o Palacinho possui aproximadamente 500 metros quadrados, dois pavimentos, terraço e um subsolo. A fachada é eclética, com elementos neoclássicos e mistos. A construção já chama a atenção de quem vê de fora, ainda que uma estrutura de andaimes atrapalhe um pouco. Mas é por dentro que os detalhes, cores e texturas remontam a um palacete cinematográfico.

O cenário é de encher os olhos desde a principal porta de entrada. Bastam alguns degraus para chegar ao coração do casarão, ao pé de uma clássica escadaria de mármore. No entorno, vitrais coloridos com paisagens da natureza representadas. Acima, uma extensa claraboia retangular, que ilumina naturalmente todo o hall do prédio. As artes foram obras da Vidraçaria Veit & Filho, do mestre Albert Gottfried Veit.

O charme da Palacinho também está nos detalhes (que são muitos!). É preciso atenção e passo lento para perceber todas as pinturas, desenhos, vitrais de diversos tamanhos e lustres distribuídos pelo local. Porém, o Palacinho sofre com a ação do tempo. Uma infiltração formou uma grande mancha no teto da maior sala do prédio, cobrindo parte da pintura feita à mão.

Já a escada principal está isolada por medida preventiva. De acordo com o Instituto de Patrimônio Histórico do Estado (Iphae), houve um evento de infiltração que comprometeu o estuque existente ao redor da claraboia. "A infiltração já foi sanada, no entanto, por não termos ainda finalizado o levantamento dos danos internos, a escada encontra-se interditada", diz o órgão, acrescentando que ações de levantamento estão em execução para comporem "um futuro projeto de restauro". Por conta disso, uma escada interna, antigamente usada para 'serviço', é utilizada para transitar entre os andares.

A previsão de finalização da fachada também aguarda uma data atualizada, a ser dada pela empresa responsável, após o cronograma de obras ser afetado pela enchente de 2024.

O imóvel foi incorporado ao patrimônio do Estado em 20 de janeiro de 1954. Ele foi desapropriado por decreto do governador para sediar o Departamento Estadual do Serviço Público. Mais tarde, passou a ser gabinete de trabalho e residência dos vice-governadores. Doutor Edemar Fetter foi o primeiro vice-governador do RS a ocupar o Palacinho como gabinete de trabalho e também como residência oficial. A gestão durou entre 1971 e 1975. Quem fechou por definitivo as portas do gabinete oficial naquele prédio foi Antônio Hohlfeldt, que foi vice-governador de 2003 a 2007.

Em 1995, o documento de tombamento já chamava a atenção para o Palacinho ser um dos últimos prédios remanescentes na área central da cidade com características de arquitetura neoclássica italiana.

O ofício também pediu que o prédio fosse usado, para além de residência, mas como espaço público para atividades culturais. A portaria foi publicada em outubro de 1996.

Em 2018, o Palacinho foi cedido para uso da Escola de Música da Ospa. Hoje, o local recebe centenas de alunos para aulas regulares de música em salas espalhadas pelo térreo e pelo primeiro andar do prédio.

Na próxima semana

■ No domingo que vem, o **Correio do Povo** trará a segunda parte da reportagem sobre o Palacinho, tratando da ocupação do espaço pela Escola de Música da Ospa, a partir de 2018, e da época em que o casarão foi gabinete do vice-governador.

As 500 Milhas pela 25ª vez

Aos 50 anos, o brasileiro tetracampeão Hélio Castroneves se prepara para correr de novo a lendária corrida de Indianápolis

POR BERNARDO BERCHT

JOE SKIBINSKI / DIVULGAÇÃO / CP



Os primeiros treinos deram confiança ao brasileiro de que pode ao menos tentar o feito inédito de vencer cinco Indy 500

A biologia projeta o auge atlético aos 25 ano, os resultados esportivos indicam que ao redor dos 30 ocorrem as hegemonias dos campeões. A mística lembra dos astros do rock que não passaram dos 27. A ciência não consegue ainda explicar qual o auge do brasileiro Hélio Castroneves, tetracampeão das 500 Milhas de Indianápolis e que aos 50 anos se prepara para largar pela 25ª vez na lendária corrida. "Nesses 50 anos, tem muita experiência, que ajuda a encontrar caminhos que os outros não têm", frisa Castroneves.

Como descartar o "penta aos 50", como ele mesmo brinca, se com quase meio século, agora há pouco, em 2021, o "cara" venceu pela quarta vez num duelo direto e de tirar faísca com o grande astro atual da categoria, Alex Palou?

Os primeiros treinos deram confiança ao brasileiro de que pode ao menos entrar na briga pelo feito inédito de vencer cinco Indy 500. E, dessa vez, ele vai ter a assessoria técnica e trocar figurinhas de acerto do carro exatamente com a turma do Palou, a poderosa equipe Ganassi. "Foi bom sentir o carro, aceitar várias trajetórias sem ter muito desequilíbrio. Também gostei que em toda mudança que fizemos no acerto pude sentir o resultado na pista", comentou. Ele salientou, porém, que tem mais trabalho que os pilotos da temporada regular pela frente. "Começamos do zero, carro novo, só eu não sou novo", brincou.

Quatro anos atrás, quando muitos apostavam em uma aposentadoria próxima, Hélio dominou as ações e escalou a cerca como campeão, regendo feito orquestra a torcida que voltava a lotar as arquibancadas após dois anos sem público na pandemia. "Mas todas são (especiais)", emendou após refletir. "Em 2009 eu nem sabia se ia correr e no fim estava no winners circle (o pódio da Indy)", comentou. Naquela ocasião, o piloto foi inocentado de acusações de evasão de divisas e retomou a carreira da melhor forma possível, como tricampeão das 500 Milhas.

O entusiasmo por correr convenceu o chefe da equipe Meyer Shank, agora seu sócio, a lhe assinar por duas temporadas completas da Indy, reacendendo a carreira de Castroneves. Vieram três vitórias nas 24 Horas de Daytona e o título de endurance da IMSA, com carros de endurance.

Agora, feito um guri, aos 50 anos ele virou novato na Nascar e no automobilismo brasileiro. Também em maio, Castroneves estreou na Stock Car, pontuando já na sua primeira prova ao retornar a Interlagos.

"A razão de decidir correr na Stock não é somente voltar a correr nas pistas brasileiras, mas fechar um ciclo. A paixão começou pela Stock, o mais certo é terminar correndo no Brasil", avaliou. Esse fim de ciclo, contudo, ele não projeta para breve. "É legal estar perto de amigos e bater rodas com colegas de trabalho. Caras que eu admirei, com talento no mesmo nível do meu", ponderou, agora que vai competir contra nomes como Rubens Barrichello, Felipe Massa e feras da Stock como Diego Casagrande, Cacá Bueno, Daniel Serra, Ricardo Maurício, etc.

Sua última prova nas pistas brasileira foi uma vitória nas Mil Milhas de 2006, 19 anos atrás. Antes, tinha encerrado o Campeonato Brasileiro de Fórmula 3 como vice-campeão: em 1995, há 30 anos no túnel do tempo.

A EMOÇÃO DO FUTEBOL ONDE VOCÊ ESTIVER
Plena
RÁDIO GUAÍBA 101.3 FM
CONECTANDO TEU MUNDO
www.guaiba.com.br
Rádio Guaíba Oficial
@GuaibaEsporte
@GuaibaEsporte
(51) 99388.7532
Google Play
App Store
OFERECIMENTO
banrisul
TEMPO E PLACAR
AMRIGS
ASSOCIAÇÃO MÉDICA DO RIO GRANDE DO SUL
COMENTÁRIOS
Dália ALIMENTOS
CRAQUE DO JOGO
Trilegal
TORCIDA
martinox
Galeazi Metais

Imigração italiana comemora 150 anos

Neste ano, celebra-se o sesquicentenário da chegada das primeiras famílias a Nova Milano, distrito de Farroupilha, considerado o berço da colonização. Hoje, Rio Grande do Sul e Itália querem estreitar uma relação já próxima

POR RODRIGO THIEL

CLÁUDIA VELHO / DIVULGAÇÃO / CP



CLÁUDIA VELHO / DIVULGAÇÃO / CP



ARQUIVO PESSOAL / REPRODUÇÃO / CP



Ilário Flasch e Beatriz Bérgamo Flasch, bisneta de Stefano Crippa, mantêm, na casa construída pelo bisavô de Beatriz, um acervo com a história da família e da imigração. Stefano (foto de baixo à direita), Luigi Sperafico e Tommaso Radaelli foram os três primeiros italianos, vindo da Lombardia, que se estabeleceram em Nova Milano com suas famílias

Stefano Crippa, Luigi Sperafico e Tommaso Radaelli foram os três italianos da Lombardia, região da então recém-unificada Itália, que iniciaram o processo de desbravar o interior do Rio Grande do Sul no dia 20 de maio de 1875. Neste ano, celebra-se o sesquicentenário da chegada dos três e de suas famílias a Nova Milano, distrito de Farroupilha, localidade ocupada e nomeada em homenagem à principal cidade de sua região natal.

A localidade, que fica nas proximidades da ERS 122, uma das principais rodovias que ligam a região Metropolitana à Serra Gaúcha, é marcada atualmente por pavilhões industriais, comércio e o resgate do passado. O berço da colonização italiana no RS é onde ainda vivem os descendentes de Stefano Crippa. O passar dos anos fez muita coisa mudar em Nova Milano, inclusive o sobrenome daqueles que carregam a linhagem dos primeiros imigrantes.

O que não mudou é o amor pela própria história de luta e coragem. Bisneta dos primeiros Crippa, Beatriz Bérgamo Flasch mora no mesmo imóvel que seu antepassado Stefano construiu na década de 1880 para ser casa e armazém da família. O local tornou-se um acervo que guarda a história e a cultura que trouxeram da Itália e que ajudaram a disseminar no "novo mundo". Além dos itens materiais, ela carrega com carinho na memória as histórias contadas por seus antepassados.

"A vinda deles começa na Itália. Lá, tinha pouco emprego e pouca terra para o cultivo de grãos. E o governo ofereceu essa oportunidade para que deixassem o país e viessem para o Brasil, que seria um país rico. Então, as três famílias, que eram amigas lá onde moravam, na localidade de Omate, em Monza, nos arredores de Milão, resolveram partir para o Brasil. A viagem durou cerca de três meses e alguns dias, com muita dificuldade em função da pouca alimentação e pouca água", contou a idosa.

As histórias da vinda, segundo ela, eram contadas de geração em geração. Ao chegarem ao Brasil, os primeiros imigrantes foram encaminhados até Porto Alegre e, da Capital, seguiram para São Sebastião do Caí, onde precisavam esperar a definição para onde seriam encaminhados. "Mas eles tiveram até bastante sorte, pois um morador indígena, chamado de Bugre, conhecia a região e se ofereceu a eles para abrir picada até chegar ao assentamento. Foi abrindo trilha que eles chegaram aqui em Nova Milano no dia 20 de maio de 1875", completou.

Logo os imigrantes perceberam que não havia a estrutura que esperavam e que tudo precisava ser construído do zero. "Eles tiveram que caminhar com as poucas coisas que conseguiram trazer juntos. Eles cortaram algumas árvores e construíram um barracão. Nele, as três famílias moraram juntas por uns quatro anos."

Beatriz conta ainda que o nome dado à primeira localidade, Nova Milano, fora escolhido por seu bisavô. Os primeiros anos foram de dificuldades para as famílias que deram início à colonização italiana no RS. "Eles viviam de subsistência, a partir da colheita de algumas sementes que trouxeram da Itália. A alimentação deles era composta por pinhão, peixe e algumas frutas. O governo só foi oferecer de fato a terra em 1880. Até então, eles trabalhavam, mas sem ter a certeza de que o lote seria deles", reforçou.

Após morar alguns anos no barracão, Crippa construiu a primeira casa da família em 1880. Pouco tempo depois, em 1884, ele ergueu uma nova casa, desta vez maior. O segundo lar da família é onde Beatriz Bérgamo Flasch e seu esposo Ilário Flasch vivem e mantêm um acervo com itens utilizados pelos antepassados desde a chegada deles em Nova Milano. O casal, de uma bisneta de italianos e um neto de alemães, é também um reflexo da miscigenação e das culturas que formaram a sociedade gaúcha nos últimos séculos. "Eu amo esta casa, que foi do meu bisavô, depois do meu avô, foi do meu pai e agora é nossa. Dou muito valor para tudo isso. Por isso trabalhamos com o acervo, para que toda esta história de luta, de perseverança, trabalho e muito amor continue e não acabe morrendo aos poucos", reforçou a idosa.

Stéfano Crippa veio para o Brasil com 22 anos acompanhado da esposa, Natalina, de 18 anos. Por ser o mais novo entre as três famílias, foi o último a falecer, aos 80 anos, na década de 1930. Beatriz conta que a amizade entre membros das famílias Crippa, Radaelli e Sperafico segue viva mesmo depois de gerações na terra nova.

CRÉDITO DE **VEÍCULOS**

CRÉDITO	MEIA PARCELA
R$ 800.000,00	R$ 3.314,40*
R$ 700.000,00	R$ 2.900,10*
R$ 600.000,00	R$ 2.485,80*
R$ 500.000,00	R$ 2.071,50*
R$ 400.000,00	R$ 1.657,20*

140 meses*

SIMULE AGORA

Juntos para Investir.

HS consórcios

Organização das colônias

A região onde Nova Milano foi criada fazia parte da colônia Fundos de Nova Palmira, onde hoje é Caxias do Sul e cidades nos arredores, como é o caso de Farroupilha. Era a divisa entre a área que seria ocupada por italianos e os territórios de colonização alemã. Apesar disso, mesmo sendo a primeira ocupada, era chamada de forma administrativa como 3ª colônia de imigração italiana, criada em 1875.

As outras duas, que foram planejadas antes, em 1874, são as de Conde D'Eu e Dona Isabel (à época genro e filha do imperador Dom Pedro II), onde estão localizadas atualmente as cidades de Garibaldi e Bento Gonçalves. Dois anos depois, é criada a 4ª colônia, nos arredores de Santa Maria, na região central do Estado.

De acordo com a Secretaria Estadual de Justiça, Cidadania e Direitos Humanos, o primeiro grande ciclo migratório ocorreu entre os anos de 1875 e 1914, quando cerca de 84 mil pessoas deixaram as regiões da Lombardia, do Vêneto e do Tirol em busca de oportunidades no RS. O ápice, no entanto, foi quase uma década depois dos primeiros desbravadores, quando cerca de 60 mil italianos chegaram no Estado entre os anos de 1884 e 1894.

O Arquivo Histórico do Rio Grande do Sul guarda, em sua vasta coleção, livros que contam a história da chegada dos imigrantes no Estado. Em um dos documentos, estão apontados os nomes das pessoas que imigravam para o RS, além de sua idade, estado civil, religião, profissão e para qual das colônias estavam seguindo. O professor Antônio de Ruggiero, da Escola de Humanidade da PUCRS, reforça que a realidade do Estado até então era completamente diferente antes dos imigrantes italianos, com poucos habitantes e muita terra.

"Em pouquíssimos anos, chegaram ao RS quase 100 mil italianos. Isso mudou radicalmente a fisionomia demográfica do Estado, que na época tinha uma população reduzida, com pouco mais de 400 mil habitantes antes da imigração. Era um Estado enorme, mas com poucos residentes. Por isso que hoje temos uma quantidade enorme de descendentes."

O professor aponta ainda que a característica dos imigrantes que vieram para o Brasil era de famílias camponesas, acostumadas com o trabalho no campo. "Hoje em dia, um dado muito interessante é que mais de um terço da população gaúcha, ou seja, cerca de 4 milhões de habitantes, tem por parte pai ou de mãe uma ascendência italiana", completou o professor.

Imigração no RS em 1875 marca o início das políticas públicas

Apesar de fevereiro de 1874, quando 380 italianos chegaram no Espírito Santo, ter sido a data escolhida para celebrar, em nível nacional, o início da imigração italiana no Brasil, o professor aponta que a onda imigratória nos estados do Sul a partir de 1875 marcou o início efetivo das políticas públicas para trazer migrantes. "Em 1874, foi uma escolha de um ente privado, um cidadão trentino, que tinha comprado terras na região. Chegadas como essa já haviam ocorrido em anos anteriores. Por isso sempre digo que a data mais emblemática para a imigração italiana é 1875. Foi quando teve início a uma imigração massiva e organizada pelas políticas públicas das autoridades imperiais", afirmou.

Ruggiero diz ainda que o governo brasileiro escolheu imigrantes do norte da Itália por conta de um preconceito com os italianos do sul da península. "Eles eram considerados mais rebeldes e menos organizados. No Norte, inclusive, tinha uma cultura mais parecida com a germânica e, por isso, o governo entendia como uma garantia de estabilidade", apontou.

Além disso, o professor explica que o fluxo migratório vivido no RS e nos outros estados do Sul do Brasil também se diferencia de outras regiões, como em São Paulo, onde a maioria dos imigrantes foi destinada. "A dinâmica lá é muito diferente. Em SP, a grande imigração começa mais tarde, no final da década de 1880. Mas é não uma imigração de proprietários de terra. É um movimento para assalariados italianos, camponeses, que vão trabalhar nas fazendas de café. Com a abolição da escravidão, os italianos vieram para substituir a mão de obra barata em São Paulo."

A ITÁLIA PRÉ-IMIGRAÇÃO

A situação na Itália na época, que havia passado recentemente pela unificação, na qual Giuseppe Garibaldi, herói na Revolução Farroupilha, teve papel importante, era de incertezas, principalmente para as camadas mais populares. "O país passava por um processo de mudança depois da unificação, passando de um sistema essencialmente camponês e feudal para um sistema capitalista e uma incipiente industrialização nas regiões do Norte."

Neste contexto, surgiam as políticas públicas brasileiras para receber italianos. O império do Brasil, na época, chegou a enviar agentes de imigração para a Itália com o objetivo de convencer os camponeses a virem para o país, com promessa de terras. "Eles descreviam o Brasil como um lugar acolhedor e com muitas possibilidades de riquezas. Se criou uma ilusão, mas os camponeses não eram ignorantes, apesar de muitos serem analfabetos. Quase ninguém acreditava totalmente nessa ideia."

Para muitos, a oportunidade não era vista como garantia imediata de condições melhores de vida, mas uma forma de deixar uma situação melhor para as gerações que viriam. "A oportunidade de se tornarem donos de terras foi muito animadora para as famílias, que resolveram enfrentar os riscos de uma travessia oceânica tão longa e o risco do desconhecido", explicou.

Quando chegaram ao RS, as famílias recebiam ferramentas básicas para cultivar. Por isso, muitos traziam outros equipamentos para o trabalho agrícola ou artesanal. "É interessante, do ponto de vista simbólico, essa vontade de levar pertences que pudessem manter viva essa ligação com a sua terra."

CLÁUDIA VELHO / DIVULGAÇÃO / CP



CLÁUDIA VELHO / DIVULGAÇÃO / CP



Acervo reúne itens utilizados pelos antepassados da família Crippa desde sua chegada a Nova Milano, distrito de Farroupilha, em 1875

Laços fortalecidos entre o Estado e a Itália

Nas últimas semanas, o embaixador da Itália no Brasil, Alessandro Cortese, esteve no Rio Grande do Sul para celebrar o sesquicentenário da imigração italiana no Estado. Além disso, a passagem dele também serviu para fortalecer o momento de retomada do RS após a enchente histórica de maio de 2024 e os laços com o país europeu. Um exemplo dessa proximidade foi a visita do presidente italiano, Sergio Mattarella, a Porto Alegre, em julho do ano passado, reforçando a solidariedade ao povo gaúcho.

"A Itália está sempre perto do RS. É uma tradição e agora entendo os motivos. Quando vou à Serra Gaúcha, parece que estou na Itália. Vibro com a amizade entre italianos e gaúchos e reforço nosso compromisso para ajudar o RS no que pudermos. Um ano depois da enchente, o Rio Grande do Sul voltou a sorrir e voltou a ser a locomotiva do Brasil", afirmou Cortese.

Ao longo de sua passagem pelo RS, o embaixador também falou sobre a relação comercial e a possibilidade de mais cooperação entre a Itália e a região nos próximos anos, principalmente em função de acordos econômicos entre os blocos da União Europeia e Mercosul. "Nós, mais do que os outros, temos colônias italianas em todos os países da América do Sul. E, no atual contexto de guerras tarifárias, é necessário fortalecer vínculos entre estas regiões. A Itália é muito favorável à conclusão do acordo", completou.

O cônsul-geral da Itália no RS, Valerio Caruso, cita também o trabalho do consulado e demais institutos de comércio e representação da comunidade italiana no Estado como elementos que potencializam a participação de investidores italianos na economia gaúcha. "É um trabalho extraordinário feito em conjunto com a comunidade. O sesquicentenário é um momento de construir oportunidades para o futuro. Nossa função é seguir construindo pontes entre o RS e a Itália e estreitar laços econômicos para que o Estado esteja no mapa dos investimentos das empresas italianas", comentou Caruso.

Saiba mais +

No site do Correio do Povo, confira matéria completa sobre os 150 anos da imigração escaneando pelo QR Code abaixo. Saiba mais sobre o convívio dos imigrantes italianos com outros colonos no Rio Grande do Sul e sobre a manutenção das tradições, já que um dos aspectos mais importantes da imigração foi o cultural, que se mesclou com outras culturas presentes no território.



Em meio a restrições, cidadanias no Rio Grande do Sul batem recorde

Na última quinta-feira, o Senado italiano aprovou o decreto-lei elaborado pelo governo da primeira-ministra Giorgia Meloni que limita o acesso à cidadania italiana para descendentes nascidos no exterior. O texto ainda precisa ser discutido e votado na Câmara de Deputados italiana no final de maio.

Em vigor desde março, o decreto restringe o reconhecimento da cidadania por direito de sangue para quem nasce fora da Itália para apenas duas gerações. A legislação anterior, de 1992, não estabelecia limites de gerações. Em entrevista concedida antes da aprovação no Senado, o embaixador Alessandro Cortese afirmou acreditar em flexibilização da lei. "No Brasil, existem 30 milhões de descendentes que poderiam ter potencial. Na Argentina, mais 20 milhões. São números enormes. É muito difícil comentar uma lei que ainda não está aprovada. Ainda não temos a lei, apenas o decreto. Acho, pessoalmente, que o congresso está fazendo um grande trabalho. Não sabemos como vai acabar. Acho que haverá uma flexibilização. Tenho um certo otimismo de que o princípio vai permanecer, mas eliminando algumas coisas que são um pouco demais."

O cônsul-geral no RS, Valerio Caruso, explicou ainda que a emissão de cidadanias no Estado atingiu números recordes nos últimos anos. Antes de 2022, eram cerca de 60 mil processos na fila, com prazo de 15 anos para serem concluídos. Atualmente, há 5 mil emissões de cidadanias por ano, reduzindo o tempo de espera pela metade.

Com isso, Caruso reforça que a entidade é a segunda no mundo em termos de cidadanias reconhecidas. "Precisamos aguardar o resultado deste debate parlamentar. O decreto, obviamente, não é algo que foi feito pensando no Rio Grande do Sul. A lei foi pensada olhando para todo o mundo. Nós amamos esse Estado, mas o mundo é maior que o RS."

O deputado italiano Fabio Porta, eleito para representar os interesses dos cerca de 6 milhões de cidadãos italianos residentes na América do Sul, lamentou a aprovação no Senado do decreto, na forma como está, e salienta que a legislação anterior favorecia uma relação profunda e contínua entre Itália e seus descendentes pelo mundo. Para ele, ao limitar o direito à cidadania até a segunda geração, a Itália ignora a própria história, como a celebrada imigração no RS.

"Cortar essas raízes transmite uma imagem negativa e não a de uma Itália aberta e grata aos seus filhos que, após tantos sacrifícios, hoje fazem parte integrante desta e de tantas outras nações no mundo. Trabalharemos para modificar essa lei equivocada e míope, mesmo após sua aprovação, também como forma de ajudar a Itália a enfrentar a recessão demográfica, valorizando o imenso patrimônio representado por suas grandes comunidades no exterior", contou.

Porta reforçou que momentos como o dos 150 anos são uma oportunidade de reforçar laços e intensificar uma "já vibrante relação comercial" entre empresas italianas e gaúchas. "Um vínculo de sangue que atravessou séculos e que ainda está vivo, não apenas nas tradições populares, na gastronomia e na religiosidade, mas nos numerosos laços econômicos e comerciais entre Itália e RS. Os 150 anos da imigração podem e devem ser uma oportunidade para uma reflexão histórica sobre uma belíssima página das nossas nações. Uma relação de ganha-ganha, da qual poderemos obter benefícios sociais e econômicos, sem esquecer a fortíssima ligação entre os sistemas acadêmicos e universitários italiano e gaúcho."

PEDRO PIEGAS



O cônsul-geral no RS, Valerio Caruso, diz que é preciso aguardar o resultado do debate parlamentar sobre a concessão de cidadania. 'O decreto, obviamente, não é algo que foi feito pensando no Rio Grande do Sul'

rede aleluia

Porto Alegre
FM 100.5

Sua mensagem de fé para todos os dias

Uma programação musical sempre acompanhada da palavra que edifica.

Baixe o App:
REDE ALELUIA

Acesse:
REDEALELUIA.COM.BR

Ligue e participe:
(51) 3284.0778

Comercial:
(51) 3284.0773

+ gastronomia

Leia mais em correiodopovo.com.br/gastronomia | E-mail: gastronomia@correiodopovo.com.br



Andreia Gentilini

Vinho da semana

Sorrentino Lacryma Christi del Vesuvio Bianco DOC Superiore Vigna Lapillo

■ Branco de destaque da Campânia, elaborado principalmente com as uvas autóctones Caprettone (80%), Greco (10%) e Falanghina (10%), cultivadas nas encostas do Monte Vesúvio. Coloração amarelo-palha com reflexos dourados, aromas intensos de frutas de polpa branca, como pêssego e pera, além de nuances florais e um toque mineral. No paladar, é elegante e bem estruturado, com frescor equilibrado e sabores frutados que se harmonizam com a mineralidade.

REPRODUÇÃO / CP



Fogo que vira vinho

Entre as categorias mais instigantes da viticultura mundial, os vinhos vulcânicos têm despertado crescente interesse por sua identidade mineral, textura adicional e complexidade aromática. Produzidos em solos originados de atividade magmática, ricos em cinzas, minerais e lava solidificada e, posteriormente, fragmentada, esses vinhos são expressão pura do terroir. Itália, Grécia, Portugal e até o Japão são alguns dos países onde o vinhedo convive com antigos vulcões e, entre os destaques italianos, brilham o imponente Etna, na Sicília, e o lendário Vesúvio, na Campânia.

O Etna DOC, criado em 1968, vive um renascimento notável nas últimas duas décadas, posicionando-se como uma das regiões mais cultuadas da viticultura italiana. Os solos pretos e pedregosos do vulcão ativo mais alto da Europa oferecem às vinhas uma drenagem natural e um estresse hídrico ideal, resultando em uvas de alta concentração e identidade. Já o Vesúvio, famoso por sua força histórica e proximidade com Nápoles e Pompeia, também oferece um terroir singular. Lá, o Lacryma Christi del Vesuvio DOC é o grande protagonista, com vinhos brancos, rosés e tintos cheios de caráter e tradição.

ESTILOS E CARACTERÍSTICAS

No Etna, os tintos são elaborados principalmente com Nerello Mascalese, variedade que lembra a finesse da Pinot Noir aliada à estrutura do Nebbiolo. São vinhos de corpo médio, taninos finos e aromas de frutas vermelhas, flores secas e especiarias. Os brancos, à base de Carricante, surpreendem pela acidez vibrante, mineralidade intensa e notas cítricas. Já no Vesúvio, a Caprettone, Code di Volpi e Falanghina produzem brancos frescos e florais, enquanto o Piedirosso dá origem a tintos leves, frutados e envolventes, com um toque terroso característico do solo vulcânico.

Entre os grandes nomes do Etna, Salvo Foti foi o grande nome responsável por trazer aos vinhos locais. A Tenuta delle Terre Nere se destaca por sua abordagem de vinhos de "contrada" — subzonas com terroirs distintos. Fundada por Marco de Grazia, a vinícola é referência em elegância e profundidade, com rótulos como San Lorenzo, Calderara Sottana e Feudo di Mezzo. Seus brancos e rosés também impressionam pela precisão e expressão do solo.

Já no Vesúvio, a vinícola Sorrentino Vini é referência absoluta. Situada nas encostas do vulcão e produção orgânica certificada, elabora versões refinadas do Lacryma Christi del Vesuvio, tanto tinto quanto branco, com destaque para o Lacryma Christi Vigna Lapillo, que equilibra tradição com frescor mineral e grande tipicidade.

Degustar um vinho vulcânico é uma experiência que conecta o passado geológico ao presente enológico. São vinhos moldados pelo fogo e tempo, que revelam em cada taça a força da terra, a altitude, os ventos e a alma do território. Uma escolha para quem busca autenticidade, profundidade e emoção.

AZIENDA SORRENTINO VINI / DIVULGAÇÃO / CP



No Vesúvio, a vinícola Sorrentino Vini é referência, com produção orgânica e versões refinadas do Lacryma Christi del Vesuvio

Dicas | Provei e Amei

A lista compreende vinhos elaborados em regiões vulcânicas e referenciadas em uma masterclass exclusiva sobre o tema na Wine South América pelo professor Marcelo Vargas, especialista em Itália:

- Sorrentino Lacryma Christi del Vesuvio Rosso
- Salvo Foti Vinupetra Etna Rosso 2019
- Tenuta delle Tere Nere Calderara Etna Rosso DOC 2019
- Planeta Etna Bianco DOC 2020
- Gaja Idda Etna Rosso DOC 2020



Aponte a câmera do seu smartphone para o QR Code ao lado e confira no site do Correio do Povo mais informações sobre cada um deles, suas características, como harmonizá-los e dados sobre as vinícolas que os produzem.



Roberto Alves

União e história

Quiabos verdes e frescos são muito apreciados, deliciosamente crocantes e doces. Eles também são incrivelmente versáteis. A boa adaptação do quiabo ao clima brasileiro com certeza ajudou ainda mais a torná-lo parte da nossa cultura. Hoje, é um dos ícones da cozinha mineira e importante atrativo turístico para quem busca se deliciar com a famosa gastronomia local. Afinal, a comida mineira é um verdadeiro patrimônio cultural. O quiabo se pode usar em muitas receitas. Hoje vamos trabalhar em uma clássica, frango com quiabo.

Na Região Sudeste, nenhum historiador conseguiu definir com precisão quando esses ingredientes foram reunidos em uma única refeição. Todos eram encontrados com facilidade em Minas do século XIX, quando as galinhas eram criadas nos quintais, e o angu já havia caído no gosto dos moradores da região.

Símbolo da gastronomia de Minas Gerais, o famoso frango com quiabo é a representação de três culturas, das influências mais famosas da nossa identidade. O clássico frango ensopado veio da culinária portuguesa, que trouxe a típica receita na bagagem quando desembarcou na colônia e a levou direto para a mesa. O fubá que acompanha a receita, porém, é de origem indígena, para quem o preparo da farinha de milho era sagrado. Já o quiabo é nativo da África e remete àqueles trazidos escravizados. Quando forçados até a colônia, trouxeram o que podiam de suas terras natais.

FREEPIK / DIVULGAÇÃO / CP





Aponte a câmera do seu smartphone para o QR Code e acesse a página do site do CP com as dicas e receitas dos três colunistas da Gastronomia.

O inverno ao alcance de uma colher



Cristiano Paiva

PESCARI
leve a vida mais leve

Cozinhar sempre foi minha forma de traduzir sentimentos. Há pratos que aquecem pelo sabor, outros pelo afeto que carregam. Este Creme de Aspargos com Salmão Selado nasceu em um dia frio, daqueles em que a cozinha se torna refúgio e a sopa, um abraço.

A ideia surgiu em uma viagem pelo interior de Portugal, onde pequenas tascas, escondidas nas ruas de um vilarejo esquecido, serviam sopas cremosas que abraçavam a alma. Entre conversas com chefs locais e degustações memoráveis, veio a lembrança de um ingrediente muitas vezes subestimado: o aspargo branco em conserva, um clássico da culinária europeia que, quando bem trabalhado, revela sabores delicados e sofisticados.

De volta da viagem e já em casa, olhando pela janela o calçamento molhado pela garoa fina, senti no ar o aroma de lenha queimada saindo da lareira e o perfume da terra úmida se misturando. Esses detalhes despertaram em mim a vontade de criar algo reconfortante.

O aspargo branco, guardado na despensa, me olhava como um convite silencioso. Tinha ali sua delicadeza, a leve acidez da conserva, e pensei que poderia transformá-lo em um creme sedoso, quase um veludo no paladar.

Montei a base sem pressa: manteiga derretendo, leite abraçando os aspargos, um toque da própria água da conserva para realçar aquele sabor suave e levemente ácido. Aos poucos, a textura foi se formando, cremosa, convidativa.

Mas faltava algo. Algo que trouxesse contraste e personalidade. O salmão estava ali, esperando seu momento. Cortei-o em cubos, temperei com o essencial — sal, pimenta e um fio de azeite — e o deixei selar na frigideira, dourado por fora, suculento por dentro.

Provei. Fechei os olhos. Ali estava tudo o que eu queria: um prato de poucas palavras e muito significado. Um equilíbrio entre elegância e simplicidade, entre o improviso e a intenção. Uma receita que não nasceu de um livro, mas sim do momento certo – e que, depois daquele dia frio, nunca mais saiu da minha cozinha.

Creme de Aspargos com Salmão Selado

■ **INGREDIENTES**
- 1 vidro de aspargos brancos em conserva
- 300 ml da água da conserva dos aspargos
- 500 ml de leite
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1 colher (sopa) cheia de amido de milho
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- 100 ml de natas (creme de leite fresco)
- 250 g de salmão fresco
- 50 ml de azeite de oliva

■ **MODO DE PREPARO**
1. Prepare o creme: Corte os aspargos em pedaços e coloque-os em uma panela com a água da conserva, o leite e a manteiga. Deixe ferver por alguns minutos. Em seguida, bata a mistura com um mixer ou liquidificador até obter um creme homogêneo. Passe por um chinua (peneira fina) para garantir uma textura ainda mais sedosa.
2. Engrosse e finalize: Volte o creme ao fogo até levantar fervura. Dissolva o amido de milho em 10 ml de leite frio e adicione ao creme, mexendo constantemente para evitar grumos. Cozinhe por 5 minutos até encorpar. Tempere com sal e pimenta-do-reino a gosto. Pouco antes de desligar o fogo, acrescente as natas, incorporando suavemente para dar brilho e cremosidade ao prato.
3. Prepare o salmão: Corte o salmão em cubos e tempere com sal e pimenta-do-reino. Aqueça uma frigideira com azeite de oliva e sele os cubos de todos os lados, garantindo uma superfície dourada e um interior macio e suculento.
4. Montagem e serviço: Sirva o creme quente em pratos fundos ou tigelas e disponha os cubos de salmão selado sobre ele. Finalize com um fio de azeite e, se desejar, uma pitada de pimenta moída na hora.
Uma receita elegante e cheia de sabor, perfeita para aquecer os dias frios com um toque de sofisticação.

■ **DICA DO CHEF**
Graças à Pescari, temos um salmão fresco e sabor puro, capaz de transformar uma criação em uma experiência memorável. Confira no Instagram: @emporio.pescari.

DIVULGAÇÃO / CP



FREEPIK / DIVULGAÇÃO / CP



Frango com quiabo

■ **INGREDIENTES** (para 8 pessoas)
- 1 kg de sobrecoxa de frango sem pele e sem a gordura
- suco de 1/2 limão
- 500 g de quiabo
- 3 colheres (sopa) de azeite de oliva
- 1 cebola em rodelas
- 3 tomates sem pele e sem sementes, picados em cubinhos grandes
- Água fervente.

■ **MODO DE FAZER**
Em um recipiente, coloque o frango e regue com o suco de limão. Reserve por uns 15 minutos. Em uma panela de barro ou de ferro, aqueça o azeite de oliva e refogue bem os quiabos cortados ao meio. Sem mexer, para não soltar a baba. Três minutos para cada lado. Tempere com sal, pimenta-do-reino e gotas de limão. Retire da panela e reserve. Na mesma panela, aqueça o restante do óleo e doure os pedaços de frango por cerca de 15 minutos. Junte a cebola, o tomate e refogue um pouco mais. Adicione um pouco de água fervente. Deixe cozinhar em fogo baixo por aproximadamente 5 minutos. Acrescente os quiabos e cozinhe por uns 2 minutos em fogo baixo. E pronto.

Isso é realmente maravilhoso. Bom proveito e vida saudável!

Para falar conosco, em caso de dúvida sobre as nossas receitas ou sugestões, use o e-mail roberto@profesta.com.br.

Brasil está em Cannes 2025

Brasil volta ao centro da cena com 'O Agente Secreto', novo filme de Kléber Mendonça Filho com Wagner Moura como protagonista

POR MARCOS SANTUARIO



SAMEER AL-DOUMY / AFP / CP

Festival de Cinema de Cannes vai até o dia 24 de maio e o júri oficial que escolhe os vencedores tem a presidência da atriz Juliette Binoche

No coração da Riviera Francesa, sob o sol de maio e o burburinho do cinema global, o Festival de Cannes 2025 começou na última terça-feira com uma promessa no ar: o cinema ainda pode ser uma arma — e o Brasil está de volta ao front. Quem carrega essa bandeira é ninguém menos que Kléber Mendonça Filho, diretor pernambucano que transformou inquietações nacionais em eventos cinematográficos globais. Ele retorna à competição principal com seu novo filme, "O Agente Secreto", estrelado por Wagner Moura, e já é um dos nomes mais comentados da Croisette.

Desta vez, Mendonça mergulha no universo da espionagem — mas à sua maneira, claro. Nada de James Bond tropical ou explosões hollywoodianas. "O Agente Secreto" é um thriller cerebral, com camadas políticas e existenciais, que atravessa fronteiras geográficas e simbólicas. Moura interpreta um diplomata brasileiro que vive em trânsito constante entre Brasília, Genebra e Berlim. Por trás de sua aparência contida, esconde-se um passado nebuloso e uma teia de relações que envolve governos, memórias e traições pessoais.

A trama se desenrola como um jogo de xadrez narrativo, onde cada cena parece esconder outra. Kléber, como já fez em "Aquarius" (2016) e "Bacurau" (2019), mais uma vez desafia o público a decifrar os códigos de um país em ruínas — desta vez, usando a linguagem elegante e ambígua do cinema de espionagem. A crítica à vigilância, à diplomacia tóxica e ao passado mal resolvido do Brasil se transforma em uma narrativa tensa, pulsante, silenciosamente explosiva. É cinema de gênero com alma política. É denúncia disfarçada de suspense.

A seleção do filme para a Palma de Ouro marca o retorno triunfal do Brasil à competição oficial depois de anos de presença constante, porém alternada, entre as mostras paralelas e sessões especiais. Desde a Palma dividida de "Bacurau", que incendiou o festival com sua mistura de faroeste, ficção científica e resistência popular, o nome de Mendonça é sinônimo de inquietação estética. Em Cannes, ele é tratado como autor — e também como provocador.

Mas sua presença é parte de um processo maior. O cinema brasileiro tem, nas últimas décadas, deixado uma marca profunda em Cannes. Karim Aïnouz encantou a crítica com "A Vida Invisível" (vencedor da mostra Um Certain Regard em 2019) e voltou com o híbrido "O Marinheiro das Montanhas". Petra Costa, com seu "Democracia em Vertigem", mesmo fora da seleção oficial, reverberou nos debates e corredores. Aly Muritiba, João Salaviza, Gabriel Martins e tantos outros vêm construindo uma presença plural, desafiadora, muitas vezes incômoda — mas sempre necessária.

Em 2025, "O Agente Secreto" reforça esse percurso com potência simbólica. Em um mundo onde a verdade se tornou volátil e a arte, muitas vezes domesticada, Mendonça e Moura oferecem um cinema de risco — que pensa, provoca, questiona. Um filme onde a escuridão não é estética, é política.

No fim das contas, Cannes segue sendo vitrine, mas também campo de batalha simbólico. E o Brasil, com todos os seus abismos e brilhos, volta a ocupar seu espaço com orgulho, urgência e complexidade.

Não é só um filme. É uma presença. E está longe de ser silenciosa.

E vale lembrar que 2025 é o ano em que o cinema brasileiro recebeu seu primeiro Oscar da história. O trabalho de Walter Salles e sua equipe no potente "Ainda Estou Aqui" garantiu o Oscar de Melhor Filme Internacional. E sem esquecer que a atuação da talentosíssima Fernanda Torres no mesmo filme lhe conferiu o trono de Melhor Atriz no Festival de Veneza. Somando-se a isso as ótimas repercussões cinematográficas de obras como a de Gabriel Massaro no Festival de Berlim, estamos diante de um ano mais do que promissor.

+ *programação*

Leia mais em correiodopovo.com.br/**arteeagenda**

FILMES NOS CINEMAS

PRÉ-ESTREIA

MISSÃO: IMPOSSÍVEL - O ACERTO FINAL
De Christopher McQuarrie (EUA). Com Tom Cruise e Hayley Atwell. Ethan Hunt é acompanhado nos acontecimentos que sucederam a missão ao lado da sua tripulação do FMI. Ao lado de novos aliados, uma corrida contra o tempo definirá o destino da realidade que conhecemos hoje. Ação.
DUBLADO - Cineflix Total 4 (14h40 - 18h), Cinemark Canoas 3 (20h10), Cinemark Canoas 7 (17h10 - 21h), Cinemark Ipiranga 2 (17h10 - 21h), Cinemark Wallig 4 (16h50 - 20h30), Cinesystem São Leopoldo 4 (14h -17h15 - 20h30), GNC Iguatemi 3D 5 (14h - 21h), GNC Praia de Belas 5 (14h - 21h), UCI Canoas 5 (14h30 - 21h10), UCI Canoas 7 (14h50 - 18h10 - 21h30)
LEGENDADO - Cineflix Total 4 (21h20), Cinesystem Bourbon Country 4 (14h - 17h15 - 20h30), Cinemark Barra 2 (13h10 - 16h50 - 20h30), Cinemark Barra DBOX 4 (15h - 21h20), Cinemark Wallig IMAX 8 (12h30), GNC Iguatemi 3D 5 (17h30), GNC Iguatemi DOLBY ATMOS 6 (18h20), GNC Moinhos 3D 4 (13h30 - 17h - 20h30), GNC Praia de Belas 5 (17h30), UCI Canoas 2 (19h40), UCI Canoas 5 (17h50)

ESTREIA

ANIMALE
De Emma Benestan(FR). Com Oulaya Amamra, Damien Rebattel e Vivien Rodriguez. Drama.
LEGENDADO - Sala Eduardo Hirtz CCMQ (19h15)

CRIATURAS DA MENTE
De Marcelo Gomes (BR).
NACIONAL - Sala Norberto Lubisco CCMQ (19h30)

HURRY UP TOMORROW: ALÉM DOS HOLOFOTES
De Trey Edward Schultz (EUA). Com Abel Tesfaye e Jenna Ortega. Drama.
LEGENDADO - Cinemark Barra 1 (19h - 21h40), GNC Praia de Belas 3D 2 (19h50 - 21h55), UCI Canoas 1 (14h)

MANAS
De Marianna Brennand (BR). Com Dira Paes e Jamilli Correa. Drama.
NACIONAL - Cinebancários (19h10), GNC Iguatemi 1 (13h30 - 18h30), Sala Eduardo Hirtz CCMQ (17h)

PREMONIÇÃO 6: LAÇOS DE SANGUE
De Zach Lipovsky (CA). Com Brec Bassinger, Teo Brione. Terror.
DUBLADO - Cineflix Total 1 (14h20 - 16h40 - 19h - 21h20), Cinemark Barra 4 (16h - 18h40 - 21h20), Cinemark Barra DBOX 5 (12h10 - 14h45 - 17h20), Cinemark Barra 6 (16h05), Cinemark Canoas 1 (12h25 - 15h - 17h30 - 20h), Cinemark Canoas 2 (13h20 - 16h - 18h40 - 21h20), Cinemark Ipiranga 1 (13h20 - 16h - 18h40 - 21h20), Cinemark Ipiranga 2 (12h - 14h35), Cinemark Ipiranga 3 (17h30), Cinemark Wallig 1 (14h - 16h30 - 19h15 - 21h45), Cinemark Wallig 5 (12h20 - 14h50 - 17h20 - 20h - 22h30), Cinemark Wallig IMAX 8 (16h - 18h40 - 21h20), Cinepolis Joaão Pessoa (14h - 16h30 - 19h - 21h30), Cinesystem Bourbon Country 1 (14h30 - 16h45 - 19h - 21h15), Cinesystem São Leopoldo 5 (14h30 - 16h45 - 19h - 21h15), GNC Iguatemi 3 (13h10 - 15h20 - 22h), GNC Iguatemi DOLBY ATMOS 6 (21h50), GNC Praia de Belas 6 (13h - 15h10 - 17h20 - 19h30), Moviecine Lindóia (18h40 - 21h), UCI Canoas 1 (16h20 - 21h10), UCI Canoas 2 (14h20 - 19h05), UCI Canoas 4 (14h40 - 17h - 19h20)
LEGENDADO - Cineflix Total 3 (21h40), Cinemark Barra 6 (19h40), Cinemark Barra 5 (20h), GNC Iguatemi 3 (17h30 - 19h40), GNC Praia de Belas 4 (17h25), GNC Praia de Belas 6 (21h50), UCI Canoas 2 (17h20), UCI Canoas 4 (21h40)

EM CARTAZ

ABÁ E SUA BANDA
NACIONAL - Cineflix Total 3 (14h50).

ADEUS, GAROTO
LEGENDADO - Sala Norberto Lubisco CCMQ (17h45).

A MULHER NO JARDIM
DUBLADO - Cinemark Barra 6 (22h10), Cinemark Wallig 4 (22h), GNC Praia de Belas 4 (13h05)

EM RUMO A UMA TERRA
LEGENDADO - Sala Paulo Amorim CCMQ (19h)

FLOW
LEGENDADO - Sala Norberto Lubisco CCMQ (14h30)

HOMEM COM H
NACIONAL - CineBancários (16h45), Cineflix Total 3 (19h), Cinemark Barra 3 (17h45), Cinemark Canoas 7 (14h10), Cinesystem Bourbon Country 2 (20h10), Cinesystem São Leopoldo 3 (20h), GNC Iguatemi 1 (15h45 - 20h45), GNC Moinhos 2 (13h40 - 16h10 - 18h40 - 21h10), GNC Praia de Belas 4 (15h - 19h35 - 22h05), UCI Canoas 1 (18h40)

INVENCÍVEL
LEGENDADO - GNC Moinhos 3 (15h15)

INVENTÁRIO DE IMAGENS PERDIDAS
NACIONAL - Cinemateca Capitólio (17h).

KARATE KID: LENDAS
DUBLADO - Cineflix Total 5 (15h - 17h05 - 19h10 - 21h15), Cinemark Barra 1 (12h - 14h15 - 16h35), Cinemark Barra 3 (12h45 - 15h30), Cinemark Barra 8 (17h05), Cinemark Canoas 4 (12h - 14h30 - 1h45 - 19h15 - 21h35), Cinemark Ipiranga 4 (13h10 - 15h30 - 17h50 - 20h10 - 22h30), Cinemark Wallig 2 (13h20 - 15h45 - 18h25 - 20h45), Cinepolis João Pessoa (14h45 - 17h - 19h15 - 21h20), Cinesystem Bourbon Country 2 (15h55), Cinesystem Bourbon Country 3 (17h), Cinesystem São Leopoldo 1 (14h30 - 16h30 - 18h30 - 20h30), GNC Iguatemi 2 (13h15 - 15h10 - 19h10), GNC Moinhos 3 (13h15 - 17h30 - 21h45), GNC Praia de Belas 3 (13h40 - 15h45 - 20h), UCI Canoas 6 (15h15 - 17h30 - 19h50 - 21h50).
LEGENDADO - Cinesystem Bourbon Country 3 (19h), GNC Iguatemi 2 (17h10 - 21h10), GNC Moinhos 4 (16h40), GNC Praia de Belas 3 (17h50 - 22h)

LISPECTORANTE
NACIONAL - CineBancários (15h).

LOVE
LEGENDADO - Sala Eduardo Hirtz CCMQ (14h45)

MEMÓRIAS DE UM ESCLEROSADO
NACIONAL - Cinemateca Capitólio (19h), Sala Norberto Lubisco CCMQ (16h20)

O COMBINADO NÃO SAI CARO
NACIONAL - Cinesystem Bourbon Country 3 (13h30 - 15h15), Cinesystem São Leopoldo 3 (14h)

O CONTADOR 2
LEGENDADO - GNC Moinhos 1 (16h), GNC Moinhos 4 3D (21h20).

ONDA NOVA
NACIONAL - Cinemateca Capitólio (15h).

O REI DOS REIS
DUBLADO - Cinemark Barra 6 (13h45)

PECADORES
DUBLADO - Cinemark Ipiranga 3 (20h20)
LEGENDADO - Cinemark Barra 3 (21h), Cinemark Canoas 7 (17h50), GNC Moinhos 1 (18h50 - 21h30)

THUNDERBOLTS
DUBLADO - Cineflix Total 2 (15h30 - 18h50 - 21h30), Cineflix Total 4 (14h40 - 18h - 20h40), Cinemark Barra 7 (12h30 - 15h15 - 20h45), Cinemark Barra 3D 7 (18h), Cinemark Canoas 5 (13h - 15h45 - 19h - 21h55), Cinemark Ipiranga 5 (12h20 - 15h10 - 18h - 20h50), Cinemark Wallig 3 (12h30 - 15h20 - 18h10 - 21h), Cinépolis João Pessoa (13h45 - 15h45 - 16h45 - 18h30), Cinesystem Bourbon Country 3 (21h), Cinesystem São Leopoldo 2 (14h - 16h30 - 19h - 21h30), GNC Iguatemi 3D 4 (13h20 - 18h40), GNC Iguatemi DOLBY ATMOS 6 (18h30), GNC Praia de Belas 3D 1 (13h20 - 16h - 21h20), GNC Praia de Belas 5 (14h10 - 16h45 - 19h15), UCI Canoas 3 (14h15 - 16h45 - 19h30 - 22h05)
LEGENDADO - Cinemark Barra 8 (19h20 - 22h05) Cinesystem Bourbon Country 2 (18h10), GNC Iguatemi 3D 4 (16h - 21h20), GNC Praia de Belas 3D 1 (18h40), GNC Praia de Belas 5 (21h45)

UM FILME MINECRAFT
DUBLADO - Cineflix Total 3 (16h50), Cinemark Barra 8 (12h10 - 14h30), Cinemark Canoas 3 (12h45 - 15h20 - 17h45), Cinemark Ipiranga 3 (12h30 - 15h), Cinemark Wallig 4 (12h10 - 14h30), Cinepolis João Pessoa (12h30 - 13h30), Cinesystem Bourbon Country 2 (13h50), Cinesystem São Leopoldo 3 (15h45 - 18h), GNC Iguatemi 6 DOLBY ATMOS (13h45 - 16h15), GNC Praia de Belas 3D 2 (13h30 - 15h35 - 17h40), Moviecine Lindóia (14h20 - 16h30)

VIRGÍNIA E ADELAIDE
NACIONAL - GNC Moinhos 1 (14h), GNC Moinhos 2 (19h30), Sala Paulo Amorim CCMQ (17h15).

REEXIBIÇÃO

CLUBE DA LUTA
Sala Paulo Amorim CCMQ (14h)

Cruzadas

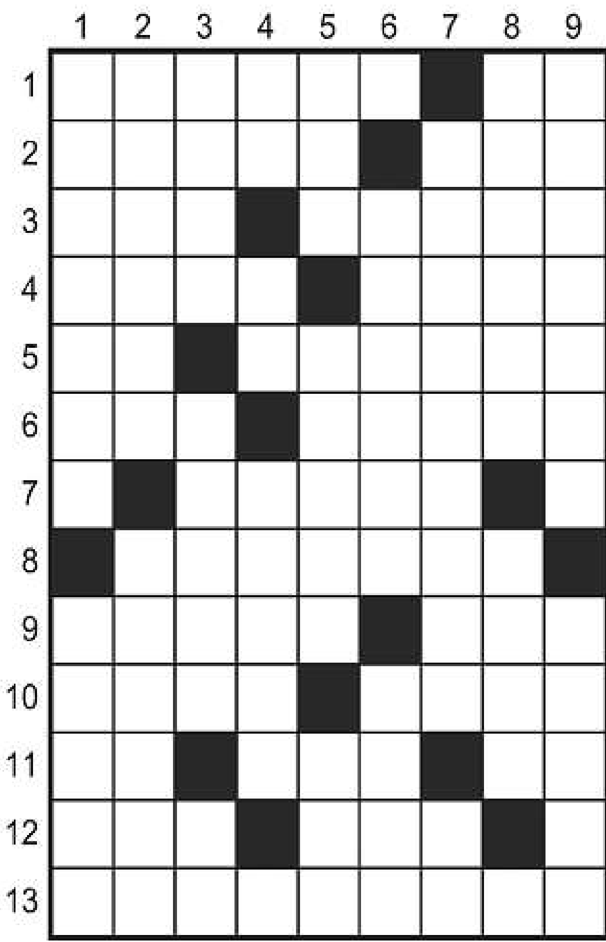
www.arecreativa.com.br

Horizontais

1. Escolhido, selecionado / As iniciais da atriz carioca Taís
2. Molhado superficialmente / Pouco cozido
3. Ventura / Adoçar em demasia
4. Rezar / Criancinha
5. A sigla dos gaúchos / Caloroso
6. Patriarca bíblico, herói do dilúvio / No montanhismo, processo de descida de um paredão na vertical
7. (Pop.) Pessoa extremamente fanática
8. Hábito de contrair os músculos
9. Grande serpente constritora encontrada na região indo-malaia / Diz o ditado popular que é o melhor remédio
10. O rio de Bath e Bristol, na Inglaterra / O oposto de mini
11. 3,1416 / Interjeição exortativa / O ósmio, em química
12. Fenômeno acústico / Pontifícia Universidade Católica
13. Em propaganda, representação visual de uma marca de empresa ou produto

Verticais

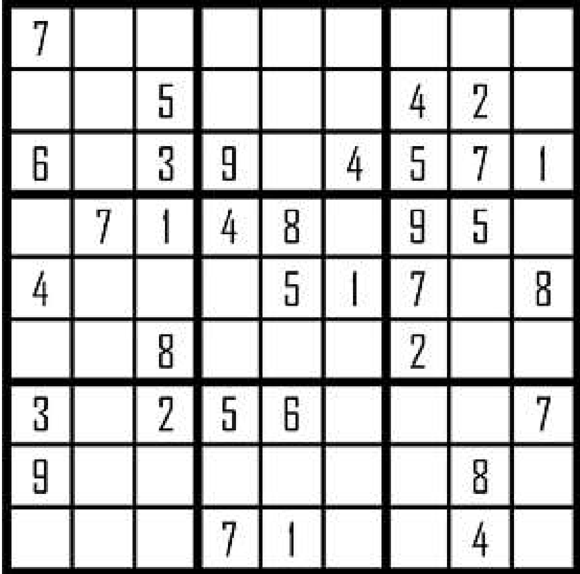
1. Corrupção / A parte do ator em peça teatral
2. Que veio à tona da água / Do bom cidadão
3. Pulveriza o ferro / Que corresponde perfeitamente à real situação / O meio do... gogó
4. As iniciais do renomado pintor francês Delacroix / Abreviatura de radiofrequência / Imagem sagrada própria da arte bizantina e russa
5. Cada um dos graus que pode apresentar uma cor / A constelação da qual fazem parte as Três Marias / Inquérito Policial Militar
6. Aparelho com que se ligam entre si os carros ou as parelhas de tiro / Cidade industrial paulista, próxima à capital
7. A egípcia mais famosa / Foi substituído pelo CZ
8. Momento aflitivo / Peça alongada em torno da qual gira a roda do automóvel
9. Um símbolo de santidade / Linha demarcatória



Sudoku

www.arecreativa.com.br

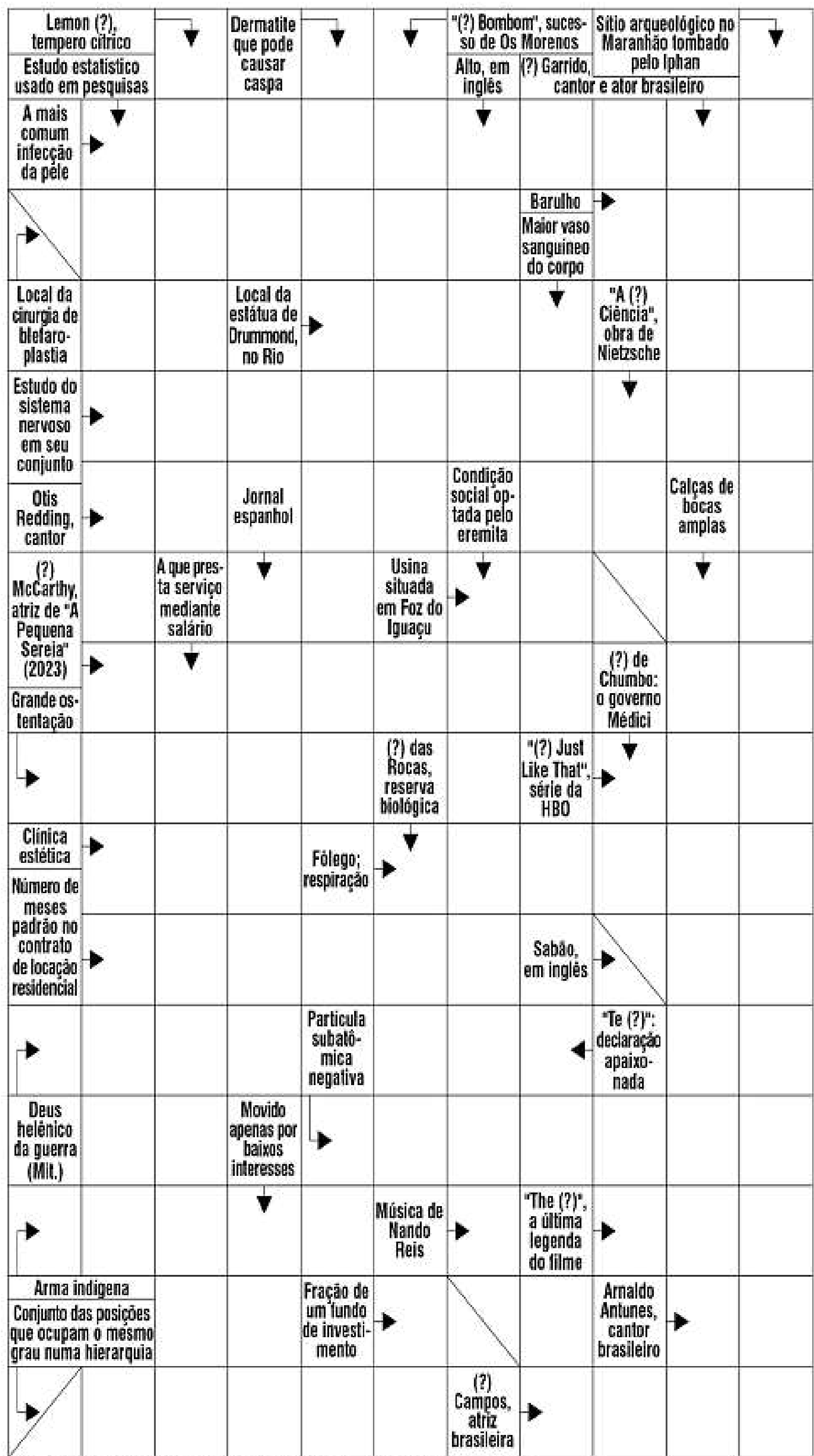
Preencha os espaços com números de 1 a 9 em cada linha, em cada coluna e em cada quadrado maior (3x3), sem repetir nenhum dos algarismos.



7								
		5				4	2	
6		3	9		4	5	7	1
	7	1	4	8		9	5	
4				5	1	7		8
		8				2		
3		2	5	6				7
9							8	
			7	1			4	

Palavras cruzadas diretas

www.coquetel.com.br



BANCO 3/and — end. 4/soap — tall. 6/pepper. 16/sambaqui do pindal.

66

TELEVISÃO DE DOMINGO

CANAL 2 | RECORD GUAÍBA
08h30 - IURD
09h00 - Tri Legal
11h00 - Eu, a Patroa e as Crian.
12h15 - Todo Mundo Odeia o Chris
14h00 - Power Couple Brasil
15h45 - Acerte ou Caia
18h15 - Quilos Mortais
19h30 - Domingo Espetacular
23h00 - Esporte Record

CANAL 18 | RECORD NEWS
08h00 - Agro Record News
09h00 - Estado de Excelência
09h30 - Agro, Saúde e Coop.
10h00 - Momento Moto
10h30 - Record News Séries
11h30 - Zapping
12h30 - Câmera Record
13h30 - Record News Repórter
14h00 - Câmera Record
15h00 - Repórter Record Inves.
16h00 - Mulheres Positivas
16h30 - Ressoar
17h30 - Record News Inves.
18h20 - Record News Séries
19h00 - Soltando os Bichos
19h30 - Aldeia News
20h30 - Record News Repórter
21h30 - Câmera Record
22h30 - Domingo Espetacular

CANAL 4 | PAMPA
07h00 - Pampa Show
09h00 - Programa Religioso
10h00 - Tri Legal
11h00 - Pampa Show
18h45 - Para Aqui
21h45 - Pampa Show

CANAL 5 | SBT
08h00 - SBT Sports
09h00 - Notícias Impres.
11h00 - Sorteio da Tele Sena
11h15 - Domingo Legal
18h15 - Roda a Roda
19h00 - Programa Silvio Santos com Patrícia Abravanel

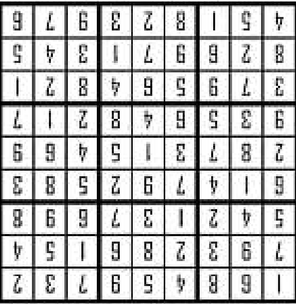
CANAL 7 | TVE
08h00 - Rio Grande Rural
09h00 - Moderna Tradição
10h00 - Faróis do Brasil
10h35 - Cozinha do Palácio
10h45 - Liga de Basquete Feminino - Corinthians x Sesi Araraquara
13h00 - Samba na Gamboa
14h00 - Brasil Visto de Cima
14h30 - Sessão de Cinema
18h15 - A América Latina Selvagem
19h15 - Especial - 1 Ano das Enchentes
20h15 - Cozinha do Palácio
20h30 - No Mundo da Bola
21h30 - Sobre Nós
22h00 - Moderna Tradição
23h00 - Cantos do Sul da Terra

CANAL 10 | BAND
08h00 - Band Motores
08h30 - Boca no Trombone
09h00 - Tri Legal Tchê
09h30 - Fórmula 1
12h00 - Viva Sorte
13h30 - Show do Esporte
14h00 - Copa Truck
15h30 - Show do Esporte
16h00 - Domingo no Cinema
17h45 - Planeta Selvagem
19h00 - Perrengue na Band
21h00 - Apito Final
23h00 - Programa do João

CANAL 12 | RBS
08h00 - Auto Esporte
08h30 - Globo Rural
10h05 - Viver Sertanejo
11h00 - Esporte Espetacular
12h30 - Temperatura Máxima - A Redenção
14h20 - Domingão com Huck
15h30 - Bora pro Jogo
15h45 - Futebol: Juventude x Fluminense
18h10 - Domingão com Huck
20h30 - Fantástico
23h35 - Glória

SOLUÇÕES DE SÁBADO

SUDOKU



PALAVRAS CRUZADAS



CRUZADAS

Soluções

HORIZONTAIS: 1. SARAPATEL. 2. ACETONA. 3. BAIRRO. CS. 4. ASSAR. PUB. 5. RO. SEVERO. 6. MATÉRIA. 7. CADERNO. 8. FINO. SESI. 9. AMA. PATIM. 10. TE. SEDADO. 11. INFUSO. AV. 12. ATICO. DOE. 13. ROTO. GUEL.

VERTICAIS: 1. SABARA. FATIAR. 2. ACASO. CIMENTO. 3. REIS. MANA. FIT. 4. ATRASADO. SUCO. 5. PORRETE. PESO. 6. ANO. VERSADO. 7. TA. PERNETA. OU. 8. CURIOSIDADE. 9. LISBOA. IMOVEL.







Adriana Androvandi - Interina
aandrovandi@correiodopovo.com.br

Outono
Cuide-se bem também nesta estação.
somos coop
Unimed

Mirage Circus retorna a Porto Alegre

Depois da bem-sucedida temporada em Porto Alegre em 2023, o Mirage Circus anuncia seu retorno à Capital, novamente tendo como mestre de cerimônias o Palhaço Potato (Fernando Rodrigues), um dos artistas mais carismáticos da trupe. O espetáculo estreia no dia 6 de junho e promete atrações inéditas e, desta vez, a maior roda-gigante itinerante do Brasil, com 40 metros de altura. A atração vai proporcionar uma vista panorâmica do complexo circense à beira do Guaíba. Entre os outros destaques estão os números de trapézio duplo, motocross freestyle com o famoso globo da morte. Também sobem ao palco artistas que apresentam coreografias de dança, malabarismos e acrobacias.

Liderado pelo ator Marcos Frota, o circo conta com uma estrutura monumental: são mais de 1.200 toneladas de equipamentos, som de última geração, painéis de LED e iluminação cênica. "O público gaúcho tem uma conexão especial com o nosso circo. Porto Alegre sempre nos recebe com entusiasmo, e é por isso que nos dedicamos tanto para entregar algo à altura", afirma Marcos Frota, anfitrião do projeto. "Esta nova temporada está sendo preparada com muito carinho. Vai ser uma explosão de emoção, cultura e encantamento", diz Sócrates Fernando, diretor de Comunicação e Marketing do Mirage Circus. A venda de ingressos já foi aberta através do site www.miragecircus.com.br.

RICARDO GIUSTI / CP MEMÓRIA



O Palhaço Potato (Fernando Rodrigues) volta a ser o mestre de cerimônias do Mirage Circus, que anunciou nova temporada para Porto Alegre

FELIPE RIBEIRO / DIVULGAÇÃO / CP



O cineasta Gustavo Spolidoro lança novo filme

VITRINE FILMES / DIVULGAÇÃO / CP



Ator Babu Santana em 'Kasa Branca', dirigido por Luciano Vidigal, que será o filme de abertura da mostra de cinema negro

1ª Mostra de Cinema Negro na Escola

O Rio Grande do Sul vai sediar a 1ª Mostra de Cinema Negro na Escola, que tem data marcada para o período de 24 de junho a 11 de julho na Cinemateca Capitólio em Porto Alegre. Com sessões gratuitas para estudantes e professores, o projeto tem por objetivo qualificar a educação das relações étnico-raciais a partir do audiovisual nas escolas públicas. Após duas edições de sucesso em formato virtual, em 2020 e 2022, a mostra vai ser realizada em uma sala de exibição pela primeira vez. Será a retomada das atividades presenciais após a pandemia e a enchente.

A programação vai apresentar 14 curtas-metragens nacionais. A sessão de abertura será com o longa-metragem "Kasa Branca", de Luciano Vidigal, e com Babu Santana no elenco. O evento vai homenagear a Associação dos Profissionais do Audiovisual Negro. As inscrições serão abertas no dia 2 de junho. Informações para escolas: alfabetizacaoaudiovisual@gmail.com.

Realismo fantástico no cinema gaúcho

Na próxima quinta-feira, estreia exclusivamente nos cinemas o longa-metragem "Os Dragões", dirigido pelo gaúcho Gustavo Spolidoro. A história acompanha cinco adolescentes que percebem transformações inesperadas em seus corpos. Inspirado na obra do escritor Murilo Rubião, precursor do realismo fantástico no Brasil, o filme não é apenas um lançamento, marca também o início de uma ação educativa: o projeto "O Despertar dos Dragões", voltado à formação de público jovem e à valorização do cinema como espaço de encontro, reflexão e pertencimento. Voltado à formação de público jovem, o filme terá sessões para escolas. Agendamentos pelo e-mail dragoes@lancafilmes.com.br.

Roteiro

KI PRICE / DIVULGAÇÃO / CP



ROCK - Liderado pela icônica vocalista e guitarrista estadunidense Chrissie Hynde (foto), o grupo Pretenders realiza uma turnê pela América Latina neste primeiro semestre e chega a Porto Alegre. A banda de rock, que há algum tempo excursiona com o repertório do recente "Relentless" (2023), sobe neste domingo ao palco do Auditório Araújo Vianna (av. Osvaldo Aranha, 685), às 20h. A abertura da noite vai ficar por conta de Nei Van Soria. A casa abre às 18h30min. Ingressos via plataforma Sympla ou na bilheteria do local duas antes do início do espetáculo.
CONCERTO - O concerto da série Domingo Clássico da Orquestra de Câmara da Ulbra ocorre a partir das 19h na Associação Leopoldina Juvenil (Marquês do Herval, 280). Sob regência de Tiago Flores, o programa será dedicado a dois grandes nomes do barroco europeu: Georg Friedrich Handel (1685–1759) e Giovanni Battista Pergolesi (1710–1736). O evento tem entrada franca, com distribuição de senhas por ordem de chegada 1 hora antes do espetáculo. Em parceria com o Projeto Juvenil Solidário, sugere-se a doação de alimentos não perecíveis ou de roupas em bom estado.
SHOW - Como encerramento da 14ª edição da FestiPoa Literária, é realizado neste domingo o espetáculo "Y'Y", de Amaro Freitas, com participações de Luna Vitrolira e Valéria Barcellos. A apresentação musical ocorre no Teatro Simões Lopes Neto (rua Riachuelo, 1089), às 20h. Ingressos no site ou bilheteria do teatro.
AUTORAL - O 1º Festival POA Autoral ocorre neste dia 18 de maio, às 16h, no Teatro da PUCRS (Prédio 40). O evento conta com apresentações de seis artistas e grupos selecionados, bate-papos com agentes culturais da cidade e votação da Música do 1º Festival POA Autoral. Os artistas e grupos de música que se apresentam nessa edição são Batuca na Bituca, Clarissa Ferreira, Elias Barboza, Léo Monassa, Pedro Cassel e Síganus. Os ingressos são gratuitos e podem ser retirados na plataforma da Sympla. Cada pessoa pode retirar até dois ingressos. A promoção é da Prefeitura Municipal de Porto Alegre e da PUCRS.
TEATRO - Neste dia 18 de maio, mês exato em que completa 23 anos em cena, o espetáculo "Adolescer" volta a cartaz em Porto Alegre estreando sua nova temporada às 18h, no Teatro CIEE-RS Banrisul (Dom Pedro II, 861). A montagem retorna com elenco renovado, formado por nove artistas que cantam, dançam e interpretam a peça que aborda a transição da infância para a vida adulta. Direção de Vanja Ca Michel. Classificação etária 10 anos. Ingressos pelo site blueticket.
LIVROS - A escritora e educadora Ana Pregardier promove, neste domingo, o lançamento de quatro novos livros em Porto Alegre. O evento será realizado no Terezas Café (rua Giordano Bruno, 318), bairro Rio Branco, das 14h30min às 17h30min, com entrada gratuita. Entre as obras apresentadas está "Escape Book: Enigma do Castelo", livro interativo voltado ao público infantojuvenil que propõe uma jornada lúdica cheia de desafios, incentivando o raciocínio lógico e a leitura de forma lúdica. Também serão lançados três volumes da coleção Educação Financeira no Ensino Fundamental, direcionados aos alunos do 5º, 6º e 9º anos. As obras abordam, de forma acessível, temas como planejamento, consumo consciente, poupança e organização financeira, contribuindo para a formação de uma geração mais preparada para lidar com o dinheiro desde cedo.
FILME - A Sessão Nostalgia da Cinemateca Paulo Amorim promove, neste domingo, a exibição de "Clube da Luta", de David Fincher (1999). O elenco do longa, que foi um sucesso em sua estreia, conta com Brad Pitt e Edward Norton. A sessão começa às 14h na Casa de Cultura Mario Quintana (Andradas, 736).



KEKE BARCELOS / EMBRAPA / DIVULGAÇÃO/ CP

Embrapa Pecuária Sul celebra 50 anos

Menor das quatro unidades da empresa de pesquisa no Estado, a sede estabelecida em Bagé, na Campanha Gaúcha, se destaca na consolidação genética de raças de corte, em tecnologias de alimentação e na sanidade animal

POTI SILVEIRA CAMPOS

Embora a data oficial ocorra somente no dia 13 de junho, a Embrapa Pecuária Sul, sediada em Bagé, na Campanha Gaúcha, já deu início às comemorações do cinquentenário de sua fundação, ocorrida em 1975. A programação prevista deverá destacar a notável contribuição da unidade de pesquisa para a consolidação da pecuária de corte no país, com ênfase nos esforços para desenvolvimento de tecnologias de alimentação, sanidade e genética. "Esses componentes permitiram os primeiros novilhos precoces, com o abate que passava de um boi de cinco a seis anos para dois anos. Um caminho que mudou a realidade das fazendas que adotavam a tecnologia", diz o chefe-geral da Embrapa Pecuária de Corte, Fernando Flores Cardoso.

As tecnologias incluíam o consórcio das forrageiras azevém, cornichão e trevo branco, o controle integrado de ecto e endoparasitas, as verminoses e, principalmente, o carrapato, reduzindo consideravelmente a morte de animais. À lista, pode-se acrescentar as técnicas de manejo do rebanho, o desmame precoce de terneiros, o acasalamento de inverno em bovinos e o melhoramento do campo nativo.

Fernando salienta que as comemorações estão concentradas no período a partir de meados dos anos 1970, quando a Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa) somava cerca de dois anos de fundação. A história da unidade Pecuária Sul, no entanto, tem início mais de quatro décadas antes, em 1934. Naquele ano, em que foi promulgada a terceira Constituição brasileira, em que foi aprovado o primeiro Código Florestal do país, com Getúlio Vargas eleito presidente da República por voto indireto da Assembleia Nacional Constituinte, o Ministério da Agricultura escolhia a Estância Cinco Cruzes, em Bagé, para ali instalar a Inspetoria Regional do Fomento da Produção Animal do Rio Grande do Sul. A aquisição da estância pelo governo federal teve de aguardar mais três anos, até 1937, quando ocorreu também a primeira importação de reprodutores, adquiridos na Exposição de Palermo, na Argentina.

Oito anos depois, a estância, consolidada como espaço de pesquisa e desenvolvimento genético da bovinocultura gaúcha, realiza uma das iniciativas mais marcantes na história das raças de corte do Brasil, com um programa de cruzamento entre animais da raça Nelore, provenientes do Mato Grosso, e fêmeas Angus, adquiridas no Rio Grande do Sul. O objetivo deste cruzamento era produzir um bimestiço como nova raça adaptável às regiões pobres de pastagem natural no Estado. O bimestiço, originalmente ficou conhecido como Ibagé e, posteriormente, Brangus-Ibagé. A primeira seleção de tais animais ocorreu no início de 1953, sendo que somente em 1955 nasceram os primeiros animais 3/8 Nelore – 5/8 Angus.

Os esforços, já como unidade da Embrapa, tiveram continuidade com o surgimento de novos cultivares de forrageiras. "Lançamentos de vários materiais de leguminosas adaptadas ao sul, que são plantas que fixam nitrogênio e melhoram a alimentação dos animais", relata Cardoso, salientando "o programa de fornecimento de forragem durante todo o ano, que é o pasto 365, que trabalha numa lógica de combinar essas diferentes forrageiras". A combinação associa, por exemplo, as forrageiras de inverno ao capim sudão, plantado anualmente em mais de 600 mil hectares. "Com essas combinações, conseguimos ter pasto verde o ano inteiro e produzir mais de 1,1 mil quilos por hectare por ano", destaca o chefe-geral. Cardoso ressalta ainda o desenvolvimento de novos produtos de carne ovina, como forma de agregar valor às carcaças dos animais de descarte, como, por exemplo, a copa ovina e o presunto cru, curado ovino.

Apesar da atuação destacada, a Pecuária Sul é a menor das quatro unidades de pesquisa da Embrapa no Rio Grande do Sul, pelo menos considerando o quadro de colaboradores. Atualmente, são 111 vagas. "Estamos abaixo disso, mas com um concurso aberto para completar o quadro", afirma. O conjunto é formado por 32 pesquisadores, que se dedicam a enfrentar os principais desafios da produção de alimentos para o futuro. "Isso tem relação com o clima, com o meio ambiente, com a saúde humana e com o desenvolvimento dos territórios. Precisamos buscar elementos mais eficientes para o sistema de produção, componentes mais eficientes. Então, a gente trabalha no desenvolvimento de novas cultivares forrageiras, no melhoramento genético dos animais, no uso de aditivos, suplementos para melhorar a nutrição e também a sanidade dos animais", relata Cardoso. "Com animais, com plantas mais adequados, mais adaptados, mais funcionais, a gente consegue aproveitar melhor os recursos naturais e tendo uma maior produção de alimentos saudáveis", acrescenta.

A primeira ação pública do projeto Embrapa Pecuária Sul 50 Anos – Novos Desafios, Uma Só História será um Dia de Campo institucional, previsto para o dia 29 de maio, na sede da unidade. Na data, o centro de pesquisa e parceiros apresentam inovações tecnológicas em quatro estações temáticas, com discussões nas áreas de forrageiras, melhoramento genético animal, sistemas integrados de produção, serviços ecossistêmicos da pecuária, qualidade dos produtos cárneos, agropecuária de precisão, balanço de carbono na pecuária, entre outros.

Outro momento importante será a solenidade de aniversário, atividade político-institucional que acontecerá no dia 13 de junho. Durante o evento, a Embrapa Pecuária Sul lançará a publicação 50 Anos em 50 Tecnologias, que retrata a história do centro de pesquisa a partir de suas entregas ao setor produtivo. Também será lançado o documentário Embrapa Pecuária Sul 50 Anos, um relato dos momentos marcantes da unidade contendo entrevistas com empregados, aposentados, parceiros e personalidades do setor agropecuário. O evento contará, ainda, com homenagens a parceiros, funcionários e aposentados.

"A marca é histórica e nos convida a refletir sobre o papel que este centro de pesquisa cumpriu para sedimentar a produção pecuária nos campos sulbrasileiros. Também é, da mesma forma, um convite para a reflexão sobre os desafios contemporâneos e futuros, diante de um cenário que exige de todo o setor de produção de alimentos a responsabilidade sobre tópicos como sustentabilidade, bem-estar animal, conservação dos recursos naturais, inclusão social e produtiva, rentabilidade, saudabilidade dos produtos, entre outros", conclui Cardoso.

Eufrázio

As propostas das entidades ao Plano Safra

Economista-chefe da Federação de Agricultura do Rio Grande do Sul, Antônio Da Luz, prevê redução dos recursos controlados, enquanto a Frente Parlamentar da Agropecuária sugere adoção de projeto plurianual

POTI SILVEIRA CAMPOS

Faltando pouco mais de 45 dias para o anúncio do Plano Safra 2025/2026, previsto para ocorrer no próximo dia 30 de junho, a Confederação da Agricultura e Pecuária do Brasil (CNA) e a Frente Parlamentar da Agropecuária (FPA) apresentaram ao Ministério da Agricultura e Pecuária (Mapa) suas reivindicações para o plano agrícola e pecuário do país que começa a ser executado a partir de 1º de julho.

Enquanto a CNA propõe que o governo ofereça recursos na faixa dos R$ 594 bilhões por meio do projeto, a FPA sugere R$ 599 bilhões, contra os R$ 476,59 bilhões que foram executados na safra 2024/2025. Seriam, respectivamente, 24,63% e 25,68% a mais em relação ao ciclo anterior.

"A prioridade é ter recursos nas rubricas do Plano Safra. Isso é prioritário. Não adianta a gente demandar políticas do governo se não existem recursos nas rubricas e, se o que se tem, o Ministério da Agricultura não consegue colocar em marcha porque o Ministério da Fazenda corta", diz o economista-chefe da Federação da Agricultura do Rio Grande do Sul (Farsul), Antônio Da Luz.

Na previsão de Da Luz, o próximo Plano Safra, a exemplo do que tem ocorrido nos últimos anos, "vai ter juros altos e vai ter menos recursos controlados ainda". Assim, mesmo que o governo anuncie um valor maior para o programa, "o que vai crescer serão seus recursos livres, para os quais nem deveria existir anúncios", ressalta o economista.

Com 84 páginas, entregue ao Mapa no final de abril, o documento da CNA, construído em parceria com as federações agrícolas dos estados, reivindica o fortalecimento de instrumentos de mitigação de riscos, como o Programa de Subvenção ao Prêmio do Seguro Rural (PSR), o Programa de Garantia da Atividade Agropecuária (Proagro), além da reformulação do Fundo Catástrofe, prevista em projeto de lei da senadora Tereza Cristina (PP-MS), ex-ministra da Agricultura, em tramitação no Congresso.

Na questão das garantias, novamente, Antônio Da Luz manifesta sua descrença de que possam ocorrer avanços, salvo alguns ajustes no Proagro. "O seguro rural vai continuar a mesma porcaria", diz o economista-chefe. Ele salienta o apoio da Farsul ao caderno de propostas da CNA, mas ressalta que a iniciativa tem o objetivo de informar ao governo o que o setor demanda. "A CNA está apresentando o que a gente demanda, mas estou dizendo o que acredito que vai acontecer", explica.

Responsável pela entrega ao Mapa das 22 páginas elaboradas pela FPA, o deputado federal Alceu Moreira (MDB-RS) também salienta a importância dos juros equalizados e o investimento em seguro. Para o controle dos juros, seriam destinados R$ 25 bilhões, enquanto a subvenção do seguro rural demandaria pelo menos 1% do valor total do plano, cerca de R$ 5,99 bilhões (para a CNA, seriam R$ 4 bilhões). A medida garantiria previsibilidade ao produtor e evitaria interrupções no crédito, como a ocorrida em fevereiro deste ano. A Frente também propôs a regulamentação do Fundo de Catástrofe, oferecendo respaldo aos produtores diante de eventos climáticos extremos, como os que afetaram recentemente o Rio Grande do Sul e o Centro-Oeste.

Previsibilidade, aliás, é um dos temas centrais na proposta da Frente Parlamentar. Para Moreira, isso representa, por exemplo, ter um Plano Safra com validade de 10 anos. "Tem que ter previsibilidade, senão não o custo fica muito elevado. Para quem planta feijão há mais de 500 anos, ter um Plano Safra todo ano, significa dizer que tu está inventando o que já foi feito, não tem sentido nenhum. Todo mundo sabe o que vai acontecer nos próximos anos. Por que o Plano Safra tem que ser assim?", questiona o deputado.

Para Alceu Moreira, mesmo a proposta da própria FPA, de planejamento em cinco anos, se mostra insuficiente. "Hoje estão tentando colocar na proposta cinco anos, que é para ir vencendo, amadurecendo o processo, mas o melhor para nós seria de dez anos", analisa. A sugestão quinquenal da FPA tem inspiração na política agrícola norte-americana, a Farm Bill, que garante previsibilidade orçamentária e estabilidade ao setor por cinco anos.

Outro aspecto salientado por Moreira é a necessidade de ampliar a capacidade de armazenamento da produção agrícola nacional. "A soja e o milho que estamos colhendo hoje estão sendo depositados num caminhão ou no casco de um navio. Temos 16% da capacidade de armazenagem e precisávamos ter 200% na safra. Qualquer país sério tem capacidade de 200% em espaço de armazenamento da produção anual. Nós temos 16%", calcula o deputado, salientando que a limitação constitui uma fraqueza na negociação das commodities.

Finalmente, tanto CNA quanto FPA apontam a ocorrência de distorções nas operações de Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar (Pronaf), Programa Nacional de Amparo ao Médio Produtor Rural (Pronamp), com práticas de venda casada que aumentam os custos acessórios do crédito rural. No Pronaf, despesas com registro de cédula em cartório, IOF, projeto técnico, seguro de vida e título de capitalização resulta em uma elevação da despesa de 3% ao ano para 21,45%. No Pronamp, de 8% ao ano para 37,45%.

PAULO LANZETTA/EMBRAPA/DIVULGAÇÃO/CP



O REALIZADO E O PROPOSTO

Comparação entre aspectos do Plano Safra 2024/2025 e a proposta da Frente Parlamentar da Agropecuária (FPA):

	Plano Safra 2024/2025 (realizado)	Plano Safra 2025/2026 (proposta)
Financiamento total	R$ 1,2 trilhão	R$ 1,3 trilhão
Valor anunciado para Plano Safra	R$ 476,59 bilhões	R$ 599 bilhões
Subvenção do governo	R$ 16,1 bilhões (1,3% do financiamento total)	R$ 25 bilhões (menos de 2% do investimento total para plantar a safra)
Programa de Seguro Rural (PSR)	R$ 1 bilhão (0,21% do montante do Plano Safra)	R$ 5,99 bilhões (1% do montante do Plano Safra)

FONTE: FPA

PRIORIDADES DA CNA

As 10 propostas da Confederação da Agricultura e Pecuária do Brasil para o próximo Plano Safra:

1. Aprovar o Projeto de Lei 2951/2024, da senadora Tereza Cristina (Progressistas-MS), que busca modernizar o seguro rural
2. Garantir a aprovação de R$ 4 bilhões ao PSR
3. Disponibilizar R$ 594 bilhões em recursos financiáveis no Plano Safra 2025/2026
4. Priorizar recursos para as finalidades de custeio e investimento nas linhas voltadas aos pequenos e médios produtores, bem como programas como Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar (Pronaf), Programa Nacional de Amparo ao Médio Produtor Rural (Pronamp), programas para construção de armazéns (PCA), irrigação (Proirriga), inovações tecnológicas (Inovagro) e para Sistemas de Produção Agropecuária Sustentáveis (Renovagro)
5. Melhorar o ambiente de negócios aos produtores rurais, eliminando burocracias no acesso ao crédito e fomentando a criação de novas fontes de recursos, como o Mercado de Capitais



6. Promover modernizações no atual modelo do Programa de Garantia da Atividade Agropecuária (Proagro)
7. Alterar os limites da Renda Bruta Agropecuária (RBA), do Pronaf e do Pronamp
8. Incentivar práticas socioambientais, com possibilidade de redução de taxas ou ampliação do limite financiável, sem onerar o produtor
9. Eliminar os entraves regulatórios criados por resoluções que vão além da legislação ambiental brasileira
10. Coibir as práticas de venda casada e possibilitar a redução de custos do crédito rural

FONTE: CNA

OS CUSTOS INVISÍVEIS

O crédito rural esconde taxas que encarecem a operação.

A simulação considera um financiamento de R$ 100 mil por meio do Pronaf e do Pronamp para custeio de uma lavoura de cebola em Ituporanga (SC), município considerado a capital da cebola:

	PRONAF	PRONAMP
Valor do financiamento	**R$ 100 mil**	**R$ 100 mil**
Taxa de juros	3% a.a.	8% a.a.
Período	1 ano	1 ano
Juros Efetivos	R$ 3 mil	R$ 8 mil
Registro da Cédula em Cartório	R$ 1.077,20	R$ 1.077,20
Imposto sobre Operações Financeiras (0,38%)	R$ 380	R$ 380
Projeto Técnico (2%)	R$ 2 mil	R$ 2 mil
Alíquota Proagro (12 % e 23%)	R$ 12 mil	R$ 23 mil
Seguro de Vida*	R$ 1 mil	R$ 1 mil
Título de capitalização (2% do valor do financiamento)*	R$ 2 mil	R$ 2 mil
Período do título de capitalização	1 ano	1 ano
CUSTO TOTAL	**R$ 21.457,20 (21,45%)**	**R$ 37.457,20 (37,45%)**

*Valores médios

ARTE: LEANDRO MACIEL

FONTE: CNA

Eufrázio

Turquia é destino de gado vivo gaúcho



Mais de 20 mil cabeças de bovinos foram embarcadas para aquele país em uma única operação realizada a partir do porto de Rio Grande na segunda semana deste mês

POTI SILVEIRA CAMPOS

Principal destino das exportações de gado em pé do Rio Grande do Sul em 2024, a Turquia deverá ganhar maior importância ainda neste tipo de operação durante o ano de 2025. Pelo menos é o que indicam os resultados obtidos no primeiro trimestre do ano, além de um notável embarque ocorrido no início deste mês, no porto de Rio Grande, na zona sul do Estado.

Em 2024, a Turquia respondeu por 71,53% do faturamento de 188,8 milhões de dólares do Rio Grande do Sul com a exportação de bovinos (e bubalinos) vivos. Os negócios com o país situado na Ásia Ocidental (e, em parte, na Europa Oriental) renderam, então, 135 milhões de dólares, à frente do Iraque, com 29,2 milhões de dólares (15,48%) e Egito, com 9 milhões de dólares (4,79%).

Entre janeiro e março de 2025, a Turquia ampliou sua participação nas compras de gado vivo gaúcho para 80,78%, movimentando 31,2 milhões de dólares no período, seguido do Egito, com 3,8 milhões de dólares (9,95%) e Iraque, com 3,5 milhões de dólares (9,27%). No caso do Iraque, o primeiro trimestre foi caracterizado por uma redução de 74,4% nos embarques de animais. A redução maior foi verificada somente em relação à Jordânia, com queda de 100% nas exportações do trimestre.

De acordo com a Scot Consultoria, até abril, o Brasil exportou 300.642 cabeças de gado em pé. O Rio Grande do Sul foi responsável por 77.158 animais, ficando atrás apenas do Pará, que lidera com 194.854 cabeças exportadas. A Turquia recebeu 65,9 mil bovinos, o Iraque, 5,6 mil, e o Egito, 5,5 mil. Diferentemente do ano passado, Jordânia, Marrocos e Argentina não receberam exportações de gado em pé até o momento. A vitalidade dos contratos gaúchos com a Turquia fica evidenciada com o acréscimo de cerca de um terço do total embarcado até abril com uma única operação realizada no dia 10 de maio, desde o Porto de Rio Grande.

Na data, mais de 20 mil cabeças foram levadas a bordo do navio Nada, considerado uma dos maiores do mundo dedicado ao transporte de gado vivo, com destino ao porto turco de Iskenderun. A previsão é de que a embarcação, de bandeira panamenha, chegue a Gibraltar, na Península Ibérica, no dia 23, seguindo na direção de Iskenderun, onde deve aportar no dia 28 deste mês.

Na última quinta-feira, 15, o navio se encontrava em Salvador (BA), de onde partiria para a travessia do Oceano Atlântico. No total, serão 18 dias de navegação desde o maior porto do Rio Grande do Sul. Construído em 1993, o Nada tem 201 metros de comprimento e deslocamento de 46,9 mil toneladas, o que permite transportar entre 24 mil e 27 mil bovinos, dependendo do peso médio dos animais. A infraestrutura inclui sistemas automatizados de ventilação, alimentação contínua, hidratação e áreas de descanso. O navio também é avaliado como uma referência internacional em segurança sanitária.

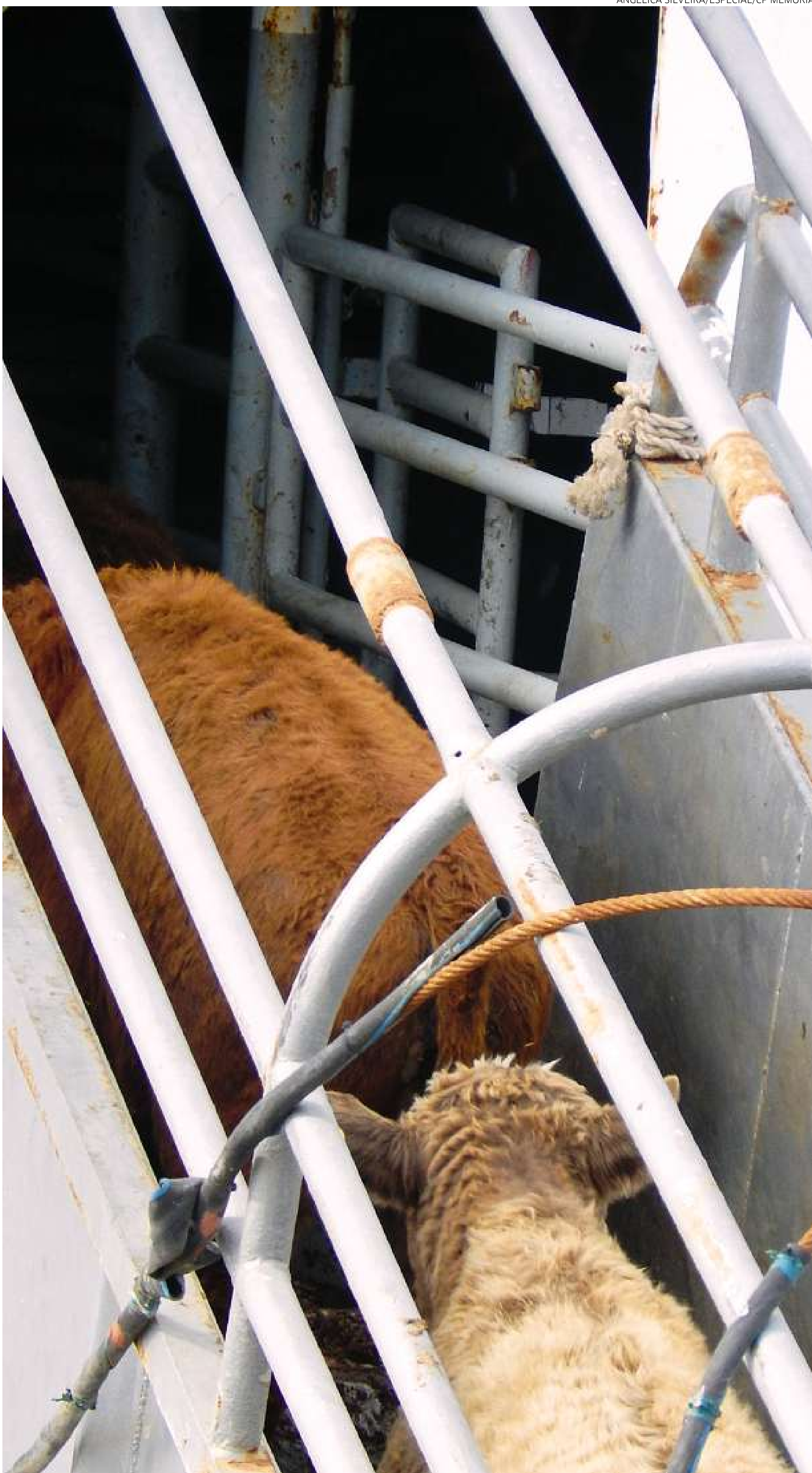
A operação de exportação foi promovida pela empresa agropecuária Estância del Sur, com sede em Capão do Leão, na Região Sul do Estado, e com unidades também em Cristal, Eldorado do Sul, São Lourenço do Sul e Triunfo, além de Imbituba, em Santa Catarina. O diretor-executivo do Sindicato da Indústria de Carnes e Derivados no Estado do Rio Grande do Sul (Sicadergs), Zilmar Moussalle, classifica o volume despachado como "inusitado", bem acima das 10 mil ou 12 mil cabeças geralmente acumuladas em iniciativas semelhantes.

Antes de chegar ao cais de Rio Grande, os animais passaram por estabelecimentos de pré-embarque (EPEs) de Cristal, Eldorado do Sul e São Lourenço do Sul. Uma EPE é uma unidade, privada ou pública, certificada pelo Ministério da Agricultura e Pecuária (Mapa), onde os animais ficam em quarentena obrigatória antes da exportação de gado vivo. Durante esse período, são submetidos a controle sanitário, observação veterinária e condições de bem-estar animal. A condução do rebanho desde as EPEs até o porto tem prazo máximo de 12 horas para ser realizada. Mais de uma centena de caminhões foram mobilizados para formação do comboio de transporte.

Até o porto de Rio Grande, o cumprimento de protocolos sanitários e de bem-estar animal recebem a atenção da fiscalização agropecuária do Rio Grande do Sul. No período de confinamento sanitário obrigatório nas EPEs, os animais passam por inspeção veterinária e devem ser mantidos sob cuidados alimentares e estruturais adequados até o momento do transporte.

No porto, a fiscalização é assumida pela Secretaria de Defesa Agropecuária do Mapa, incluindo o Departamento de Saúde Animal (DSA) e a Coordenação Geral da Vigilância Agropecuária Internacional (Vigiagro).

ANGELICA SILVEIRA/ESPECIAL/CP MEMÓRIA



Carga destinada à Turquia está sendo transportada pelo navio Nada, considerado uma das maiores embarcações boiadeiras do mundo, com capacidade para até 27 mil animais, com sistemas de alimentação e hidratação automáticos e áreas de descanso para os bovinos



CAMPEREADA
PAULO MENDES
pmendes@correiodopovo.com.br

No tempo da prosa com os bichos


PAULO MENDES / ESPECIAL / CP

Houve um tempo, já bem distante, em que o mundo era tão diferente, mas tão invulgar e maior, que eu tagarelava horas com as formigas. Não só com elas, “por supuesto”, meus interlocutores eram os animais e a natureza. Não era nada estranho ou suspeito, pois na minha meninice gostava de inventar coisas para ocupar lugares sem sentido, sem explicação, eu buscava respostas e, se não as tinha, enfiava ali um milhão de argumentos que eram óbvios para mim. Era um guri que vivia e crescia solito em meio ao mato e aos bichos. Do lado do rio caminhador e com minhas dores. Via e me transmutava no verde dos olhos dos lagartos que se banhavam ao sol do meio-dia. Comia pitangas e vermelhava de sumo maduro antes de me pratear de lambaris naqueles domingos de sanga e caniços. Manhãs que moldavam e pintavam de palavras que nem sabia se existiam de fato, ou de direito, ou de pertencimento.

Uma vez sonhei um poema que começava na barriga da mãe e terminava dentro do esquife. Era um longo poema sem luz que se passava em grutas, subterrâneos, cavernas, florestas e noites. Uma noite sem fim, de um ser que nasce, cresce e morre sem ver o sol. Nasceu, mas não viveu. Nunca sorriu. Não teve a oportunidade de fazer amigos e nem amar. Este sonho nunca soube se sonhei, ou imaginei ter sonhado. Quem sonhava era eu ou um menino triste com pendores para bobagens, já que nascera sendo poeta? Ele sabia, tudo que não tem utilidade só pode servir para poema, coisa sem razão ou presteza. O guri buscava e enxergava coisas insignificantes, como o timbre dos galos nas madrugadas, ou a baba das lesmas debaixo das cascas podres sob o sol de maio.

Conversava com as formigas em seus carreiros compridos. Caminhava e conversava, explanava meus assombros e elas no início permaneciam caladas. Diziam algo, certamente, mas eu não percebia. Depois, muitos anos depois, quando aprendi a respeitar a quietude das coisas silenciosas, até ouvia as respostas das formigas, não só delas, a voz dos córregos, das sangas, das flores do campo, a palavra nua do rio imutável, foi em um ano em que aprendi a ouvir a resposta de todas as coisas paradas ou semoventes. Por essa época a mãe começou a se preocupar comigo, mas o pai serenou: “Deixa, o guri é barro, é vento e fogo, ele entende os bichos e os bichos gostam dele.” De longe, sem que o vissem, eu escutei e sorri. Naquela época, nem sabia se aquilo era bom ou ruim, porque preferia ficar entrincheirado nas grotas do que no meio da piazada, jogando bolita, soltando pandorga, chutando bola de couro.

“Era um guri que vivia e crescia solito em meio ao mato e aos bichos. Do lado do rio caminhador e com minhas dores. Via e me transmutava no verde dos olhos dos lagartos que se banhavam ao sol do meio-dia.

Quando cresci, servi o Exército, fiz faculdade, virei jornalista, arrumei trabalho e nunca mais falei com formigas, abelhas ou passarinhos, nem com as águas do Guaíba. Mas hoje, confesso, que preferia essa época distante e lúdica, de sonhos e um viver aleatório, leve, sem regras, a não ser as de cumprir as obrigações de lida de casa e atender a clientela no bolicho. Nunca mais consegui me aproximar da natureza. Quando se vira urbano, quando passamos a morar trepados em vários andares de cimento, ferro e concreto, tudo fica bem distante e nem nos damos conta disso. Na verdade, às vezes, me dou conta. Porém, a sensação, agora, é que tudo está tarde demais.

Sobrou uma lembrança extraviada, uma tarde longa de rio, um dia chuvoso de inverno comendo rapadura no galpão, um desfile de 7 de Setembro, um riso triste de saudade, uma dor de viés na paleta cutucando os internos, a sensação de coisas esquecidas, deixadas ao largo, e nunca mais encontradas. Restou uma prosa esquecida e uma dor que já nem dói de tanto doer. Onde andarão os brinquedos da infância, viraram pó? É possível, como tudo no mundo. Dias desses voltei lá em busca de respostas e nada encontrei. Só havia a devastação. E o silêncio.

Notas

Brasileira recebe Prêmio Mundial de Alimentação

■ A cientista brasileira Mariangela Hungria, pesquisadora da Embrapa Soja, foi a laureada da edição de 2025 do Prêmio Mundial de Alimentação – World Food Prize (WFP), por sua contribuição ao desenvolvimento de insumos biológicos para a agricultura. O prêmio é reconhecido como o “Nobel” da agricultura e foi anunciado na última semana, na sede da Fundação World Food Prize, nos Estados Unidos, criada pelo Nobel da Paz Norman Borlaug, pai da revolução verde. A solenidade de entrega da homenagem será realizada em 23 de outubro, na cidade de Des Moines, Iowa (EUA).
“Com essa premiação, existe também o reconhecimento do empenho da pesquisa brasileira rumo a uma agricultura cada vez mais sustentável, favorecendo nossa imagem no exterior", comentou a cientista.

É dura a vida no campo

Sávio Moura



COTAÇÕES & MERCADO

PREÇOS AO PRODUTOR (em R$) – Emater

Produto	Unidade	Mínimo	Médio	Máximo
Arroz em casca	saco 50 kg	70,50	75,99	80,00
Boi gordo	kg vivo	9,50	10,67	11,50
Búfalo	kg vivo	7,00	9,09	11,50
Cordeiro p/ abate	kg vivo	7,00	10,44	12,00
Feijão	saco 60 kg	105,00	195,00	540,00
Milho	saco 60 kg	62,00	65,48	78,00
Soja	saco 60 kg	118,00	121,80	128,50
Suíno	kg vivo	5,75	6,49	7,00
Trigo	saco 60 kg	72,00	73,13	76,00
Vaca	kg vivo	8,50	9,53	10,50

Semana de 12/5/2025 a 16/5/2025

BRASIL

Produção (em mil toneladas)

Produto	Safra 2023/24	Safra 2024/25
Arroz	10.585,3	12,140,3
Feijão	3.249,3	3.312,7
Milho	115.722,8	126,878,6
Soja	147.382,0	168.341,8
Trigo	8.807,3	8.255,3

Área (em mil hectares)

Produto	Safra 2023/24	Safra 2024/25
Arroz	1.606,9	1.716,9
Feijão	2.856,3	2,792,0
Milho	21.058,5	21.387,1
Soja	46.029,8	47.612,7
Trigo	3.068,0	2.699,7

RIO GRANDE DO SUL

Produção (em mil toneladas)

Produto	Safra 2023/24	Safra 2024/25
Arroz	7.159,8	9.707,2
Feijão	71,7	67,6
Milho	4.850,3	5.505,2
Soja	19.652,0	14.281,2
Trigo	4.187,0	4.085,9

Área (em mil hectares)

Produto	Safra 2023/24	Safra 2024/25
Arroz	900,6	951,9
Feijão	48,5	40,1
Milho	814,9	718,7
Soja	6.764,9	6.852,8
Trigo	1.342,0	1.339,0

Dados do 8° Levantamento de Safra 2024/2025 da Conab